

# 江西学做卤菜现卤现捞卤侠派热卖中

产品名称	江西学做卤菜现卤现捞卤侠派热卖中
公司名称	南昌早哈哈餐饮管理有限公司
价格	1800.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:飘香卤菜 地区:江西
公司地址	江西省南昌市西湖区二七南路184号（第2-3层） 201室（注册地址）
联系电话	13728226457

## 产品详情

傍晚大约六七点钟的时候，各种夜宵店就开始上生意了。火锅、烧烤、麻辣烫、卤味、烤鱼、炒粉炒粉、各种小吃等琳琅满目，这就是江西的夜生活，江西学做卤菜现卤现捞卤侠派热卖中！当选食为先餐饮小吃连锁创业，从成立开始，10多年来，培养技术过硬，创业成功的小吃行业老板不计其数。食为先小吃培训平台有自己的研发团队，结合时下流行时尚元素，更新夜宵技术，结合人们对于口味追求的质量来研发，更适合于人们的口味。

那么现在学什么夜宵比较好，去哪里学做正宗夜宵小吃，食为先教学的夜宵种类包括哪些？食为先特色夜宵项目包括：烤鱼，石锅鱼，重庆火锅，纸包鱼，炭烧牛蛙，砂锅粥，一品卤水，木桶鱼，猪肚煲鸡，重庆鸡公煲，柴火鸡，麻辣香锅，海鲜大咖，温州骨里香卤水，羊蝎子火锅，啫啫鱼，麻辣烫，烧烤，冷锅串串等等项目可以任意自由搭配学习。

### 1、卤味熟食系列

近年来休闲熟食店在全国比较热门，在餐饮食品行业越来越火爆，成为不少创业者想投资的项目，而熟食是年轻一族较爱的美食，自然创业者的目光会更多地放到这里！现卤现捞，鸭脖，卤菜，凉拌菜，卤水盐焗鸡，酱板鸭，鸭霸王，南京烤鸭等等，每个地方的特色各有不同。卤菜做法配方就来食为先小吃。

### 2、夜宵烧烤串串

秘制烧烤技术的制作过程是什么，香辣味配料及制作，麻辣味配料及制作，香辣酱汁配料及制作，肉品的处理及腌制，鸡腿鸡翅的处理及腌制，菜品的加工及处理，调味粉的制作，花生粉的制作，芝麻粉的制作，肉品及菜品的烤制方法，蒜香汁的配料及制作，全天学习，老师手把手教学，全部自己动手操作

, 时间不限, 学会为止。

### 3、温州猪头排

温州能吃到猪头排的地方蛮多的, 各地也都有各地的特色, 永嘉猪头排在选材上特别讲究, 一定得是当地农民自家养的土猪。制作时, 需剔除猪头上的全部肥肉, 只留下精肉部分。

江西南昌, 江西赣州想学夜宵卤水小吃手艺技术的朋友可以食为先小吃培训全国各大分校考察了解学习, 各种夜宵美食配方做法都可以学到哦! 目前食为先在广东, 浙江, 上海, 江苏, 湖南, 重庆, 湖北, 江西等地都有分校同事开课。