

# 碳锅鸡技术培训机构 廊坊的想学习

产品名称	碳锅鸡技术培训机构 廊坊的想学习
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

这里培训中国正宗碳锅鸡技术 秘制配方全教

碳锅鸡：汤汁红亮、鸡肉滑嫩、麻辣鲜香、五香味正，而且好吃不贵，大众美食，不是火锅却胜似火锅，吃了鸡可以涮时令青菜，“碳锅鸡”以碳火烘烤，让鸡入味，较重要的是汤料，是否美味全要看这汤料了。中国膳学派碳锅鸡培训有以下特点：1：中国膳学派碳锅鸡是配方，所做的碳锅鱼、碳锅鸡汤色红亮，味道鲜美，久吃不腻，顾客回头率高，并且不添加任何对人体有害的物质，让顾客吃着舒心，吃后放心。2：中国膳学派碳锅鸡培训/碳锅鱼培训系列产品用料考究，用十几种香料煨制而成，较大的特点是辣口不辣心，不像现在市面上有的店面所做的碳锅鱼系列，吃着嘴里辣，胃里也辣，让顾客吃过感觉很不舒服，顾客回头率低，我样所培训的碳锅鱼碳锅鸡辣得过瘾，香得出奇。3：中国膳学派碳锅鸡简化了碳锅鱼培训/碳锅鸡培训的制作流程，让碳锅鱼培训/碳锅鸡培训的特作非常简单，并且成本低廉，让每个学员所做出来的产品在市场上有的竞争力，成本低才是硬道理，成本低才有竞争力，成本低生命力才能长久，成本低才能让学。

正宗碳锅鸡麻而不涩、辣而不烈、香而不腻、鲜而不淡、肉质鲜嫩、汤色金红、味美醇厚。碳锅鸡经独特的秘制配方，用特殊的炒制方法入碳锅制而成，既可吃鸡块，又可以涮碳锅。碳锅系列是今年较给力的创业商机！没钱没经验，也能赚大钱，小本创业，赚钱项目等你来看！较专业实用的创业致富指导，白手起家也可致富！

其实这就是今天我们要介绍的碳锅类型的菜肴。碳锅菜有许多种。但是万变不离其宗。只要通晓一种做法。其它的如碳锅鸡、碳锅狗肉、碳锅兔肉、碳锅鸭都是一样的做法。说真的碳锅菜真的非常的有特色。要不然也不会流行这么多年了。

碳锅系列创业让您赚个不停，有着各种口味，制作工艺经多年的提炼和完善并由师傅为学院进行授课，即使您是从来没有制作基础的人，也能很快掌握制作技术，准确完善的操作。根据合作地区的口味对其建议的配料用量，保证您做出地道的。让您轻轻松松赚钱。

膳学派餐饮培训学校设有多个项目：特色精品系列、早餐培训、特色小吃系列、特色烧烤系列、特色砂

锅系列、特色面食系列、特色卤肉系列、特色火锅系列、特色干锅系列、特色油炸系列、特色盖浇系列、特色凉菜系列、特色饼系列、街头流动小吃等等。

来中国膳学派学碳锅鸡的培训内容：

注：膳学派培训技术中无任何添加，全部真材实料，绿色产品

- 1、学习了解制作碳锅鸡的原料、香料、调料的特点及作用。
- 2、碳锅鸡常见菜品原材料的选料、加工方法、保鲜方法。
- 3、碳锅鸡处理制作方法。
- 4、碳锅鸡各种材料的汤制流程和方法
- 5、碳锅鸡各种口味的制作方法
- 6、碳锅鸡高烫的制作技术和保存方法。
- 7、设备器具的采购途径和方法

随着食客的需求，相似的品种也不断地创新，不但有碳锅鸡，现在还有炭锅鱼，碳锅狗肉，碳锅排骨等。  
1.实际操作原料的选购，加工技巧与过程。2.实际操作早餐早点品种的全部制作流程及传授各种技巧。  
3.实际操作成品的具体调制方法。4.认知所需的店面经营器具、设备的配制及使用。5.店面经营的选址原则、采购途径。6.讲解开业准备，店内布置，开业促销，原料采购，成本控制，价格定位等。7.店面经营的经营原则、投资预算及风险回避。8.长期技术指导，后续技术支持。

膳学派所有培训项目技术资料均是经过细量化后的标准配方。老师手把手教学，以理论与实践相结合，学员亲自动手操作学习、实习、实践，包教包会。培训的同时，老师也会对您以后的店面选址、店面装修设计、装修步骤、原材料采购、经营方法、经营产品价格、店面管理进行详细的讲解，学员随到随学，不限时间，名师一对一现场教学，学员可以来1--2人（我们只收一个人的学费）。学习时间有的项目3-5天，有的项目7-15天。节假日不休息。学习小吃技术有的项目不要设备，有灶台、工作台就可以了，有的要设备。我校与饮食设备厂、原材料厂均有长久的合作关系。可以配送物美价廉的节能设备与原材料。学员也可以在市场上自行购买，在当地市场均可购买到。