天津网红无骨鸡爪培训

产品名称	天津网红无骨鸡爪培训
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

现在的无骨鸡爪比以前好多了，现在的无骨鸡爪色、香、味俱全，这不，前天下班就买了吃，口感是相当的好，做的很入味，那么去哪里学习无骨鸡爪呢，下面来看看吧。

保证每个学员全程都是实践动手学习；

保证核心技术配方无保留传授技术；

保证学习中途不增加任何杂费；

证学员能够完全掌握核心技术；

酸辣无骨鸡爪的用料

鸡爪500克柠檬1个红米椒10个姜1块大葱段适量蒜一个花椒适量酱油适量醋适量白糖一勺香油一勺料酒适量香菜适量

酸辣无骨鸡爪的做法

1.鸡爪冷水下锅，放入花椒料酒葱段生姜煮8到10分钟捞出

2.千万别煮久了，不然就太烂了，不好去骨

3.放在凉白开里面，可以加冰块，也可以放冰箱冷藏一小时

4.鸡爪从背部划一刀，每个指头划一刀

5.从关节处撇断去骨，指头也要去哦，加上各种料。

6.放冰箱冷藏四小时以上，口感更佳。

项目名称：无骨鸡爪

培训周期：一周左右时间、可根据自己的时间来安排

上课时间：全日制、随到随学、每天9：00——5：00

培训方式：动手实操授课、

后期服务：提供后期技术支持

培训课程安排：备原材料，老师旁边检查指导。自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

培训时间:每周一到周日,早上9点到下午5点,随到随学,小班授课,我们不限制学员的学习时间,直到学会为止。

课程班型:工作日班、假日不休息,学习时间自由安排。

想要让顾客一直在你家里吃饭，就要学会如何的抓到消费的心和胃。想让消费者喜欢上你的快餐店，首先服务一定要热情。让消费者对快餐加盟店的服务肯定，知道他们的实际需求，并且在会员服务这一方面要下更多的功夫，服务质量的提升就是汇集人气，刺激消费者欲望的关键。