

沧州学做鸡翅包饭的费用

产品名称	沧州学做鸡翅包饭的费用
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

鸡翅包饭说白了就是米饭加鸡翅做成的，而且鸡翅也是很有营养价值的，很多人想学这个鸡翅包饭，但无奈不知道去哪，下面来看。

全套技术学费

传授全套技术，核心技术和配方，鸡翅包饭原材料采购渠道，鸡翅包饭开店要注意的事项等。

培训学费已经包含了学习期间的材料费用、技术转让费用，资料费用，中途无任何费用。

上午8:30-18:00，学员随到随学，包食宿，学习时间均可自由调配，学会为止，正常的学习时间一般为3-5天左右，视个人学习进度而定。

项目名称：鸡翅包饭

项目价格：免费咨询

学习内容：鸡翅包饭全套技术

学习时间：不限时间，学会为止。

学习方式：一对一教学，亲自操作。

原料设备：不受任何限制

按照师傅指导的标准比例配方和制作流程，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

食材的选购，鸡翅的加工腌制，米的拌制，烤制的手法及撒料的配制等。

北京品味轩餐饮培训学校：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址，人员配备，物资采购等。
- 2.原材料的选址，成本预算，口味的变换，配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。
- 4.老师一对一的实战师范，讲解技术。
- 5.公司备原材料，老师旁边检查指导。
- 6.自己操作所有流程，制作成品。
- 7.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

问：师傅是如何教学的？

答：首先我们师傅会对您进行一些理论知识上面的讲解，然后教您认识一些学习过程中会用到的一些食材。教学主要以实践操作为准，反复操作，直到学会您做的味道跟师傅做的味道差不多，您觉得可以了，我们师傅认可了，那么您就可以毕业了。

（想要学习可以联系北京品味培训中心刘老师）

培训地址：朝阳区-小红门

问：口味怎么样？

答：口味您可以放心的，我们是做这个培训很多年了，口味是我们开培训公司的根本，你可以来我们公司考察免费品尝的。我们培训中心如果没有过硬的技术力量是不敢这样承诺的，目的是让学员看的到、摸得着、尝得到产品，报名后学习更踏实、放心。

鸡翅包饭是用鸡翅、糯米制作的一道小吃。鸡翅含有多量可强健血管及皮肤的成胶原及弹性蛋白等，对于血管、皮肤及内脏颇具效果。