

2020年淄博的学习重庆鸡公煲技术 专业小吃技术培训

产品名称	2020年淄博的学习重庆鸡公煲技术 专业小吃技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

正宗重庆鸡公煲培训学习技术

鸡公煲是重庆烧鸡公和重庆干锅鸡在外地的杂交变种菜品。以浓香滑嫩，入味彻底，形式新颖见长，口味可根据各地需要可调，分微辣、中辣、重辣各味型。

菜品特色

浓香滑嫩，入味彻底，特点麻辣鲜香，口感醇厚，香辛料味渗入鸡块中，食后令人回味无穷，口味可根据各地需要可调,分微辣、中辣、重辣各味型。

【膳学派的培训内容】

1. 经营店面所需的器具设备的配置以及使用方法
2. 讲解香辛料的作用以及分类.选料以及加工
3. 培训鸡公煲秘制酱料.香料.骨汤三大核心配方与制作
4. 培训鸡杂.公鸡及腌鸡等各种主料的处理
5. 培训鸡公煲火锅各种配料的处理
6. 培训清香锅.麻辣锅.酱香锅底料的配置
7. 培训各种风味小料芝麻酱.红油.辣椒油等制作

8. 培训各式火锅的制作流程

9. 设备原料采购途径与要求

10. 投资预算分析及经营模式与管理

制作关键：

(1) 很多人都用炒的方法炒香辣酱，味道不够香，我们用熬的方法，而且熬制时间要长，才能使香味最大限度的散发出。

(2) 罗汉果要先用水泡开后再如酱，否则发苦。

(3) 冰糖能增加鲜醇口感，缓和辣味，但不要加太多，否则太甜。如果加冰糖一定要加点黄酒，可增香，如果加白糖，就要加料酒，这种搭配口味好。

【学习流程】：1.讲解重庆鸡公煲店经营器具、设备的配制及使用2.讲解香辛料的作用及分类、选料及加工3.培训重庆鸡公煲秘制酱料、香料、骨汤三大核心配方与制作4.培训鸡杂、公鸡及阉鸡等各种主料的处理5.培训重庆鸡公煲的各种配料的处理6.培训清香、麻辣、酱香底料的配置7.讲解如何采购食材的技巧等

想要在创业的道路上寻找创业的机会，有太多的人想要在重庆鸡公煲行业的道路上进行创业，比如在重庆鸡公煲这一块蛋糕上也有很大的市场，重庆鸡公煲不仅营养丰富，还方便快捷，重庆鸡公煲的优势都体现在了上班族和学生族，对于创业者来说有太多的机遇，从而也获得了消费者的肯定。

而就对现在的所经营家特色的重庆鸡公煲加盟行业上的发展上也都是越来越好，而这也都是有着非常多的对重庆鸡公煲加盟店的创业者的发展。经营重庆鸡公煲加盟店而在选址有很多创业者其实都一开始不是很重视的，而经营一家特色的重庆鸡公煲加盟店的成败其实很大因素都是因为选址方面。

经营重庆鸡公煲加盟店的虽然在不同年龄上的层次的消费者都会光临经营重庆鸡公煲加盟店，但是现在的经营家特色的加盟店加盟市场上的发展前景。电影院、学校附近或者重庆鸡公煲加盟店的客流量上而比较密集的地方，是经营特色的重庆鸡公煲加盟店上也都是的最佳选择。

1、价格平民：膳学派合作店的产品从从低到高各种价位的菜品都有，附带盘装精品菜品和特色菜品，消费者可以根据自己的口味和喜好来调节。平民的价格，实惠的消费，人人都可消费的起。2、方便快捷：膳学派提供全面的配方，不需要大厨，小白学上几天轻松上手。3、简单易学：操作简单、易学，无餐饮经验的人经过培训即能掌握。全程制作标准化，无需大厨，保证产品味道始终如一，不会受制于大厨的技术，没有大厨，照样能正常经营。4、投资灵活：大学周边、写字楼附近、商场周围、居民楼附近，都适合项目经营。营业额占80%以上。投资小，立店快，经营灵活，3—6个月回收成本。如今市面上各类小吃培训品牌也是鱼龙混杂，价格低廉者众多，建议投资者选择品牌时进行亲身考察，对公司规模、提供服务、培训产品等众多因素进行综合考量，多番筛选后再谨慎做出决定，切勿因为培训费的便宜而直接忘了许多应有的环节！对于小吃培训这种技术性要求比较高的东西，大家在选择培训机构的时候一定要“一闻，二问，三考察”。