

北京学习鸡公煲的学校

产品名称	北京学习鸡公煲的学校
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

重庆鸡公煲又叫烧鸡公，是在重庆干锅鸡上的基础上演变而来的，鸡公煲主要是由，公鸡，干辣椒，葱姜蒜等食材做成的，鸡公煲可以根据各种人群需要的口味不同，做成微辣，或者是不辣的，还是就是辣，可谓是麻，辣，鲜，香，都让鸡公煲占有了，下面就来看看怎么学重庆鸡公煲吧。

北京市乘车路线：

北京站：地铁2号线（北京站内环线上车崇文门下车）换乘地铁5号线（崇文门宋家庄方向上车-宋家庄站下车）换乘亦庄线（宋家庄次渠方向肖村站下车-D西南口出）换乘352路到七十一中下车即可

北京西站：地铁9号线（北京西郭公庄方向上车-六里桥下车）换乘地铁10号线（六里桥上车外环方向分钟寺下车-B东北口出）换乘352路（分钟寺上车-七十一中下车）

鸡公煲培训时间不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般2-3天左右，视个人情况而定。

鸡公煲培训内容:

- 1、重庆鸡公煲的系统讲述；
- 2、重庆鸡公煲原料的选购；
- 3、重庆鸡公煲食材的预加工；
- 4、重庆鸡公煲加工的基本标准；
- 5、重庆鸡公煲加工的工艺步骤；
- 6、重庆鸡公煲经营定价原则；

7、培训调味品及原料的货源渠道；

8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

鸡公煲高汤熬制

重点讲解各种口味底料制作，学员亲手实践，按照老师传授的克数进行亲手配料并熬制高汤。

菜品煮制

主要讲解菜品搭配煮制不破坏高汤，学员亲手实践菜品煮制要领。

口味制作

主要讲解多种口味制作，学员学会和掌握各种口味技术。

培训地址：朝阳区-小红门

想要学习可以联系北京品味培训中心刘老师

开店流程讲解，包括店面的选址，人员配备，物资采购等。