

盐焗鸡培训费用 正宗盐焗鸡技术学习 英佳尔盐焗鸡开课了

产品名称	盐焗鸡培训费用 正宗盐焗鸡技术学习 英佳尔盐焗鸡开课了
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	1800.00/项
规格参数	品牌:英佳尔 项目类型:小吃创业培训 培训地址:湖北武汉
公司地址	武汉市洪山区珞喻路446号洪山科技创业中心B座 5楼
联系电话	027-87584041 15871728280

产品详情

盐焗鸡是中国各大菜系较具特色的烹调技艺，它的形成与客家人的迁徙生活密切相关。在南迁过程中，客家人搬迁到一个地方，经常受异族侵扰，难以安居，被迫又搬迁到另一个地方。在居住过程中，每家每户均饲养家禽、家畜。在“逃亡”、迁徙过程中，活禽不便携带，便将其宰杀，放入盐包中，以便贮存、携带。到搬迁地后，这些贮存、携带的原料可以缓解原料的匮乏，又可滋补身体。盐焗鸡就是客家人在迁徙过程中运用智慧制作，并闻名于世的菜肴。起初，客家人将宰净后的原只鸡先用盐堆腌制、封存，要食用时，直接蒸熟即可，即“客家咸鸡”。据传，有一位客家妇女儿女成群，其中一位小孩体弱多病，因当时缺乏各种营养食品，就将用盐腌制后的鸡，用纸包好放入炒热的盐中用砂煲煨熟，小孩食用后，身体逐渐恢复，强壮起来，并参加科举考试，中了状元。后来这种菜肴家喻户晓，成为每位客家妇女都能烹制的拿手菜肴。为方便烹调，适应大量生产，经客家厨师不断改良创新，创制出另一种风味的东江盐焗鸡。

英佳尔盐焗鸡培训特色：老师一对一手把手指导，仿真实操培训间实战实操培训，200多家连锁店供学员借鉴学习，让您跟着成功创业者学习，让创业变得简单轻松。技术包教包会包满意，学习期间免费提供中餐和住宿，学费享受政府补贴让您低成本创业。技术终身免费升级，全国连锁机构供您选择学习或复习让您后顾之忧。

盐焗鸡培训内容：

盐焗全鸡 盐焗鸡翅 盐焗鸡爪 盐焗鸡肾 盐焗鸡腿 盐焗鸡尖 盐焗鸡心 盐焗鸡蛋 盐焗鸭掌 盐焗鸭脖
盐焗鸭下巴 盐焗鱿鱼须

盐焗鸡培训要点

所用器具、设备的使用购置；

讲解所用香辛料的作用及使用方法；

鸡、猪肉选材及处理方法；

专用汤料的调配；

盐焗鸡、猪肉等的卤制全过程；

各种调料的识别及采购信息；

店面选址及经营管理技巧。

盐焗鸡培训增值服务

- 1.找店服务、店面布局、装修指导。
- 2.产品艺术图、菜单设计、广告设计。
- 3.提供千家成功店铺供您参考。
- 4.代理招生，做分导平台必将增值。
- 5.地域保护，保持区域竞争力。
- 6.提供千家成功店铺供您参考。
- 7.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。
- 8.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。

公司有很多实体店在市场运作，从市场现在需求和未来需求角度完善项目，保证好用、管用、耐用，决不让您开糊涂店，开店赚钱有保障。还可以合作开店，免费品牌加盟、整店输出等服务。

我公司培训师有200多名名厨，不断更新和创新，每周进行技术比武，每年进行两次全公司技术比武，技术水平一般高于市场。专人小班教学模式，满意后再学习，包教包会包满意。

为实现合作共赢的模式、做大做强，实现价值溢价。参加我们的创业培训、免管理费、免品牌使用费，并给予10个月的风险补贴。补贴金额酌情协商。根据情况，收取合作费用，但保证全额返还，几乎给予同等价值的风险补贴。

成功开店扶持服务内容：

A. 店面选址和评估；

B. 产品定位和全套SI和VI形象设计包装；

C. 定位所有产品的核心技术培训（不限制人数，但必须同时培训）；

D. 经营期间，问题产品免费更新升级更换一次，超过项目配置标准意外的项目，学习只收取半价；

E. 专业老师上门全程指导带店数天（根据店面大小及项目配置标准配置相应带店天数）；

F. O2O营销模式指导与帮助；

G. 经营指导与帮助；

英佳尔餐饮创业培训基地除了有好吃特色的盐焗鸡培训外我们还针对目前小吃市场需求提供各类网红小吃技术培训和开店指导，为您开店保驾护航，让您零门槛，零风险，轻松创业当老板！