

童子鸡培训学校,学童子鸡技术培训班

产品名称	童子鸡培训学校,学童子鸡技术培训班
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	800.00/项
规格参数	公司名:英佳尔餐饮技术培训基地 学习方式:一对一实战实操训练学习 优惠:学费享受创业补贴全额返还
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

童子鸡培训学校,学童子鸡技术培训班

童子鸡培训内容：

童子鸡全套

童子鸡培训要点

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；

鸡子、鸡杂选材及处理方法；

专用汤料的调配；

卤制、烤制全过程；

各种调料的认知及采购信息；

店面选址及经营管理技巧。

童子鸡培训增值服务

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。

童子鸡以其色泽鲜黄，咸香嫩脆，肥而不腻，越嚼越香几大特点而出名。由于桶子鸡本身的特点就有一个脆字，注定了童子鸡并非是刀剁成几块，啃来啃去，也不是撕成几半，大口的去咬，童子鸡讲究的是要先剃骨，再切片，吃的时候夹起无骨的肉片，细细嚼来，越嚼越香。从这一点来看，童子鸡并非是一个让人吃饱的食品，而是让人去享受的食品。英佳尔童子鸡培训独具特色，让您做出客户百吃不厌的好产品！