

南昌有盐焗鸡技术培训

产品名称	南昌有盐焗鸡技术培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！

欢迎各位创业朋友前来报名，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来。

盐焗利用物理热传导的机理，用盐作导热介质使原料成熟，加热时间以原料成熟为准，一般不太长，从而保持原料的质感和鲜味。用锡纸包裹加热，可以使原料中的水分有一定程度的散发，这也起到浓缩原料鲜味的效果。焗是广东方言中的一个多义词，烤的意思。有锁住香气的意思。“焗”字在粤菜中出现的频率是非常高的，但是细分起来，它大致有四个含义，一是焗这种烹调方法，比如我们常说的盐焗、桑拿焗;二是含有烤的意思，比如炉焗、瓦缸焗;三是复合型的“焗”制方法，比如煎焗;四则是指干货放入热水中涨发。

培训内容

- 1、单店营业器具的选购、认识;
- 2、掌握使用盐焗鸡的核心材料、灵魂;
- 3、学习盐焗鸡的各种辅料、配料的制作;
- 4、学习盐焗鸡的选材、处理方法;
- 5、学习店铺装修、选址、装修、菜单制作。

红星鹏飞学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

红星鹏飞学校小吃培训项目：1：烧烤技术 2：麻辣烫技术 3：油炸技术 4：铁板烧技术 5：凉粉凉面
6：卤菜系列 7：凉菜系列 8：长沙臭豆腐 9：酱香饼技术 10：重庆酸辣粉技术 11：砂锅盖码饭系列培训
12：珍珠奶茶系列 13：汤粉系列 14：臭豆腐培训 15：特色火锅 16：土豆粉技术培训 17：铁板鱿鱼
18：粥类培训 19：鸭霸王/酱板鸭技术培训 20：开心花甲技术培训 21：鱼粉技术培训
22：卤肉卷技术培训等等。