

母鸡汤技术在山东济宁专业的教学

产品名称	母鸡汤技术在山东济宁专业的教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

母鸡汤技术在山东济宁专业的教学002

膳学派油饼母鸡汤选用农家散养土鸡，原生态的鸡肉不含任何激素，经温火清炖汤清味浓，肉白而不腻，富含优质蛋白质。鸡汤经过一段时间的熬制后，鸡肉中的各种营养都会溶解到汤里面，汤浓而鲜美，且没有油腻之感，是老少皆宜的滋补食材。

油饼母鸡汤是人人都能消费得起的食品。它适应早中晚餐。制作简单方便、口味变化多端分不开。百味鲜油饼特点是经济实惠，外酥里嫩，美味可口。母鸡汤特点是味道鲜美，味道纯正，真材实料，回头客源多，并能迅速扩大吃油饼喝鸡汤的广大人群。膳学派餐饮培训学校的早餐油饼母鸡汤非你莫属了。

现在社会上想创业的人很多，无论是学生还是已经工作的职员，都可以尝试一下老母鸡汤，只要你努力学习，入门是比较容易的，顾客会越来越多，生意就越来越好，开了这家店，你们一定不会后悔的。老母鸡汤，虽然在很多地方可以看到，但要做到好吃，而且受人欢迎，得下一点功夫去研究。不管是在国内哪个地方，只要出现，必定会引起大家的关注。目前，这种小吃学习的人是很多，但大家都找不到适合的学习地方，那么选择到九鼎香小吃，培训时间不长，但得到的是一辈子的创业项目，有兴趣就赶紧来了解吧。

我们的讲课内容:一、调味品料的基本知识，包括什么是风味、什么是复合味、风味的调配方法、复合味的调配方法、调味的重要性、基本调料的制作和配方等。二、经营售卖的方法和技巧，包括热情服务的几大标准、生意人应该具备的能力和素质、行业的专业知识和技能、创业者的正确心态。三、开业活动及活动方案、预案等。四、原料管理及进货渠道。五、原材料的预处理技术。六、菜品制作工艺及实际操作，包括其中的制作、保存、回锅等关键环节的技术等。