

学黄焖鸡米饭技术价格，黄焖鸡米饭正规学校

产品名称	学黄焖鸡米饭技术价格，黄焖鸡米饭正规学校
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

学黄焖鸡米饭技术价格，黄焖鸡米饭正规学校

黄焖鸡米饭选料精细，必须是鲜嫩鸡腿肉。投料准确，对所用主料都需严格过称下锅。锅体讲究，必须用江苏宜兴产的砂锅，不能用金属器皿。烹饪讲究，每次制作鸡肉重量不得超过2斤，确保食料配比。注重火功，一次制作的时间不得超过6分钟，确保肉质鲜嫩汤浓味厚，二次收汤注重肉香及口感，老汤亦纯美无比。大米用前先筛后簸，绝无杂物，凡半粒者全剔除粒粒如玉。食用时，外加一道咸菜或老虎菜或腌制辣椒，味道更佳。浇入米饭中一同食用，更加彰显唇齿留香的境界。

英佳尔黄焖鸡米饭培培训特色：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。

黄焖鸡米饭培培训内容：

原汤黄焖鸡米饭、香辣黄焖鸡米饭、麻辣黄焖鸡米饭、咖喱味黄焖鸡米饭、黄焖酸菜鱼饭、黄焖排骨饭、黄焖猪手饭、黄焖牛杂饭、黄焖牛腩饭、黄焖老鸭饭、黄焖海鲜饭，配套精美泡菜，配套特色凉菜、紫菜汤、番茄蛋汤的制作

黄焖鸡米饭培培训要点

食材（香料、调料、主料、辅料）的选取

容器的选择、处理

鸡汤的调制方法

鸡肉的处理烹制

原汤鸡煲的制作

不同口味鸡煲的制作

特色米饭的制作

配汤、配菜的制作搭配

黄焖鸡米饭培培训增值服务

- 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. 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黄焖鸡米饭培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！