

随州培训学做叫花鸡技术

产品名称	随州培训学做叫花鸡技术
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

项目介绍

叫花鸡传说，当年乾隆皇帝微服出访江南，不小心流落荒野。有一个叫花子看他可怜，便把自认为美食的“叫化鸡”送给他吃。乾隆困饿交加，自然觉得这鸡异常好吃。吃毕，便问其名，叫化子不好意思说这鸡叫“叫花鸡”，就胡吹这鸡叫“富贵鸡”。乾隆对这鸡赞不绝口。叫花子事后才知道这个流浪汉就是当今皇上。这“叫花鸡”也因为皇上的金口一开，成了“富贵鸡”。流传至今，也成为了一道风靡大江南北的特色名吃。

黄泥叫花鸡色泽棕黄，油润光亮，鲜香扑鼻，鸡香浓郁，鸡肉酥嫩，营养丰富，风味独特，刚烤出来的黄泥叫花鸡更是鲜香味浓，将用泥巴包裹的叫花鸡从烤炉中拿出，敲掉鸡表面的黄泥，解去绳子，揭去荷叶、再加上特制的作料，不要说吃，就是看上一眼就让人垂涎三尺！现今，这一美味早已走向全国，成为广大创业投资者的创业好项目。

培训对象

本项目适合打工一族、毕业学生，待业在家有创业意愿的人群。不论你有经验还是0基础，创富餐饮将手把手教会你的叫花鸡技术，不管是学来创业还是给家人吃，都是不错的选择！

培训详情

培训内容

叫花鸡技术培训

课程安排

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实操内容

- 1、专用腌制配料识别与采购技巧
- 2、鸡的市场采购技巧
- 3、原材料的前期处理
- 4、叫花鸡整套技术配方的制作，学员实操练习。
- 5、后期电话辅导，开店疑难问题解决。

培训方式

- 1、老师一对一的实战示范，讲解技术；
- 2、老师实践操作中引导学员回忆理论学习阶段所学知识，巩固所学。
- 3、学员从原材料到成品进行整套实际操作练习，老师在旁边耐心指导；
- 4、学员制作出成品后，老师对成品进行品评；
- 5、老师引导学员反复操作，熟练操作流程，直到独立完成做出跟师傅一样的产品。

培训时间

不限制学习时间,随到随学,包教包会,学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定