

# 柴火鸡技术培训 学柴火鸡的做法

产品名称	柴火鸡技术培训 学柴火鸡的做法
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

### 柴火鸡技术培训 学柴火鸡的做法

柴火鸡，就是用柴火来烧鸡，土灶柴火鸡就是土鸡、土灶、土铁锅、土老柴.....原始的做鸡方法，就是土灶柴火鸡。柴火鸡就已经在重庆、四川、云南、贵州一带的农家乐流行，鸡舍就在吃饭的附近，顾客可以现场点杀。土灶、土鸡、土老柴，给人生态、健康和回归自然的感觉！

柴火鸡是一道色味俱全的西南现代佳肴，制作方法吸取了川菜及川味火锅的特点，属于川菜系鸡肴中的一种，以制作简易，贴近大自然，味道香辣为特点。

柴火鸡烹制火候温和带旺，肉嫩味香，油而不腻。一般用柴火或碳火作为燃料炒制而成，很贴近大自然，受到很多人的喜爱。

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.培训项目技术详细批解，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.红星鹏飞为您准备学习期间的所有原材料

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。