

街边特色小吃坛子鸡培训

产品名称	街边特色小吃坛子鸡培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

街边特色小吃坛子鸡培训

长沙曾食坊培训的坛子鸡

（颜色金黄，麻、辣、鲜、香，香辣可口、回味无穷）

坛子鸡的做法讲究，

注重火候，封坛经小火焖制、封火、反复

烹制，充分融合各种调味

料，使其开封出坛，其色金黄润、晶亮养眼；其色纯正持久，不闷不腻，入口细品，皮脆肉嫩骨酥，满口溢香。因其融入中药香料，还具有舒筋活血、清肺、健胃之功效，适合各类人群的消费。

学习详情:

学习内容 坛子鸡、坛子鸡中翅、坛子鸡全翅、等等。

学习过程

1.讲述坛子鸡的历史与基础理论知识。

2.讲述坛子鸡的营养价值与市场。

3.卤汁制作技术与技巧

4.半成品的处理

5.坛子鸡的制作过程

6.半成品卤制与保存方法

7.坛子鸡的销售技巧

【课程安排】：

理论学习：1.技术讲解、原料认识、材料性质、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。

示范讲解：1.老师手把手教学.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.学员备原材料，老师旁边检查指导.2.学员操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

本校项目推荐：

1：饼类培训：梅菜扣肉饼，老家肉饼，卤肉卷，手抓饼，肉夹馍，葱油饼，糖油粑粑，鸡蛋灌饼，武大郎烧饼，土家酱香饼，千层饼，馅饼，芝麻球，油条，南瓜饼等。

2：粉面类培训：牛肉粉，酸辣粉，原味汤粉，渔粉，砂锅粉，卤粉，螺蛳粉，桂林米粉，热干面，凉粉凉面等。

3：特色小吃类培训：烧烤，锡纸烧烤，烤猪蹄，麻辣烫，铁板鱿鱼，铁板豆腐，串串香，臭豆腐，砂锅粥，泉水豆腐，泡菜培训，开心花甲，凉拌菜，沙县小吃，奶茶等。

4：早餐类培训：包子，蒸饺，小笼包，稀饭，豆浆，油条，酱香饼，千层饼，麻圆，肠粉等。

5：主餐类培训：猪脚饭，浏阳蒸菜，快捷菜，卤肉饭，煲仔饭，盖码饭，木桶饭，黄焖鸡米饭，快餐，特色炒饭，湖南特色菜等。

6：特色类培训：石锅鱼，重庆烤鱼，钱粮湖土鸭，鸳鸯火锅，麻辣香锅，跳跳蛙，传统虾蟹，传统火锅、干锅等。

7：夜宵类培训：特色烧烤，铁板烧，麻辣烫，油炸串串香，砂锅粥，开心花甲，口味虾蟹，油炸鸡柳小吃等。

8：卤水类培训：鸭霸王，酱板鸭，卤菜，烤鸭，热卤，冒菜等。

学习时间 师傅手把手授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般5天左右，视个人情况而定。