

# 十堰培训学做盐焗鸡小吃技术

|      |                         |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 十堰培训学做盐焗鸡小吃技术           |
| 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

梅州盐焗鸡为广东本地客家招牌菜式之一，同时享誉国内外的经典菜式。盐焗鸡一般来说有三种制法，即盐焗法、水焗法和气焗法三种。盐焗鸡外表澄黄油亮，混合着鸡肉的清醇香味及海天味业盐焗鸡粉的咸鲜味道，肉质爽滑鲜嫩，尤其受到中小年朋友的喜爱。另外，在冬天吃鸡肉，可以凉血润燥、温脾暖胃。

### 开盐焗鸡店成本大？

项目特点:仅需几千元资金，两个人就能经营，几天即可开业，投资小，收益快，基本上没有风险，当月投资，当月收益，不需要广告宣传，不需要豪华装修，店面选址广泛，可在商场、超市、步行街、学校、商铺档口、社区、集贸市场等地都可开店经营，也可无店经营。

### 盐焗鸡培训

学盐焗鸡培训能给我们带来怎样的利润呢？

(1)生料鸡6.2元/斤，每斤生料出成品盐焗鸡8两，成品16元/斤，每只鸡平均3斤，

(2)每只鸡的利润：16元/斤 × (3 × 0.8) 斤—6.2元/斤 × 3斤= 19.8元，

(3)出售10只利润：19.8元/只 × 10只=198元；

(4)每天出售20只利润：19.8元/只 × 20只=396元；

(5)每天出售500只利润：19.8元/只 × 500只=9900元，

来创盐焗鸡培训可观至极！前途无限。

## 创富盐焗鸡培训

### 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客家盐焗鸡技术，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

### 客家盐焗鸡技术培训

### 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、客家盐焗鸡原料的采购技巧
- 2、盐焗鸡制作所需辅料的配比
- 3、盐焗鸡原材料的前期处理
- 4、盐焗鸡的制作技巧及成品保存
- 5、学系列调味品及原料的货源渠道；

- 6、所有项目师傅手把手教学，学员实操练习。
- 7、后期电话辅导，开店疑难问题解决。
- 8、开盐焗鸡店面选址与生意技巧,投资分析。

#### 培训方式

- 1、老师一对一的实战示范，讲解技术；
- 2、老师实操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。