

重庆鸡公煲培训课程

产品名称	重庆鸡公煲培训课程
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

重庆鸡公煲培训课程

鸡公煲是重庆烧鸡公和重庆干锅鸡在外地的杂交变种菜品。以浓香滑嫩，入味彻底，形式新颖见长，口味可根据各地需要可调，分微辣、中辣、重辣各味型。

您若想学到重庆鸡公煲技术培训配方，请千万不要计较路途的远近，学费的高低。学到重庆鸡公煲做法，掌握重庆鸡公煲技术配方，学好回去真正能开店开业，这点付出很快就会赚回来的。但是，有时候付出不一定就有回报。所以选择一个正确的地方、正规的重庆鸡公煲培训学校是很关键的，只有正规的培训学校，您才能学到重庆鸡公煲技术。长沙曾食坊是您的选择!

培训内容：

- 1.鸡公煲火锅店经营器具、设备的配制及使用。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料及加工。
- 3.培训鸡公煲秘制酱料、香料、骨汤三大核心配方与制作。
- 4.培训鸡杂、公鸡及阉鸡等各种主料的处理。
- 5.培训鸡公煲火锅各种配料的处理。
- 6.培训清香锅、麻辣锅、酱香锅底料的配置。
- 7.培训各种风味小料（芝麻酱、红油、辣椒油等）制作。
- 8.培训各式火锅的制作流程。
- 9.设备原料采购途径与要求。
- 10.投资预算分析及经营模式与管理

曾食坊课程安排：认识各种原材料 - 老师现场演示 - 学员亲自操作 - 老师指导纠正 - 老师考核作品 - 教你如何选购原材料和设备—介绍如何开店 - 经营成本核算 - 怎样选址 - 结业 - 后期电话指导。

随到随学，节假日不休；老师手把手教学，简单易懂；前期老师做给学员看，后期学员实际动手操作,学习快；名师亲自指导，学员反复练习，更容易上手；包教包会，学会为止。真正做到不一样的培训，不一样的收获！