

糯米鸡培训 学习糯米鸡培训班

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 糯米鸡培训 学习糯米鸡培训班 |
| 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

糯米鸡培训 学习糯米鸡培训班

一提到糯米鸡，很多人都会想起荷叶包裹下那咸香软糯的馥郁口感。一般是把鸡肉、咸蛋黄、冬菇等馅料塞入糯米里，包上荷叶上锅开蒸。小小一粒糯米，在菜品烹调中，却起到了大大的作用。泡好的糯米包裹住，鸡鸭肉等食材后蒸熟，既相当于在原料表面，形成了一层保护膜，锁水保嫩，又能增加香气和可食性。

培训内容

实操技术及理论培训

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。

自我实践：

1.自己备原材料，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、糯米鸡培训的系统讲述；

2、糯米鸡培训原料的选购；

3、糯米鸡培训食材的预加工；

4、糯米鸡培训加工的基本标准；

5、糯米鸡培训加工的工艺步骤；

6、糯米鸡培训经营定价原则；

7、糯米鸡培训原料的货源渠道；

8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管

培训时间

不限制学习时间，包教包会，一般5-7天左右。一般视个人而定。

承诺：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！

打工打不了一辈子，自主创业才是王道。俗话说，学会一个技术，致富整个家庭，一朝学艺，终生受益，结识长沙曾食坊，一生能赚钱！为了保证学员掌握一技之长，确保学员不花一分冤枉钱。学技术选正规培训学校拒绝中介。