

盐焗鸡技术怎么学，九江盐焗鸡技术培训学校

产品名称	盐焗鸡技术怎么学，九江盐焗鸡技术培训学校
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

烤制时香飘满街，诱人食欲，品尝一次，永远是回头客。其盐焗鸡系列有：盐焗全鸡、盐焗鸡翅、盐焗鸡腿、盐焗鸡爪、盐焗鸡肫、盐焗鸭翅、盐焗鸭掌、盐焗鸭脖子、盐焗全鸭、等等盐焗鸡培训内容

- 1.盐焗鸡的配比技术；
- 2.盐焗鸡所用二十多种调味料认识及性能；
- 3.盐焗鸡秘制酱配方及实际动手操作；
- 4.挂盐配方和盐焗鸡配方及实际操作；
- 5.盐焗鸡制作全流程及制饼技巧；
- 6.盐焗鸡制作设备清单及采购流程。
- 7.投资预算分析及经营管理经验交流。

盐焗鸡，是久负盛名的客家菜肴，从古至今均深受海内外人士的喜爱，皮软肉嫩，香浓美味，并有温补功能。食物特点:制法独特，味香浓郁，皮爽肉滑，色泽微黄，皮脆肉嫩，骨肉鲜香，风味诱人。此外，盐焗鸡还有大量钙、镁等微量元素。因此，盐焗鸡不但是一美味，而且十分健康，对人体大有好处。

盐焗鸡经营特点：

仅需少量资金，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、中心、商铺档口、社区、集贸市场等地都可开店经营，也可无店经营。产品风味独特，能满足需男女老少各类消费群体，早、中、晚、夜宵四次联动销售，24小时不间断赚钱，只需要勤勤恳恳的劳作，是真正的创业好项目。

盐焗鸡培训内容

- 1.盐焗鸡的配比技术；
- 2.盐焗鸡所用二十多种调味料认识及性能；
- 3.盐焗鸡秘制酱配方及实际动手操作；
- 4.挂盐配方和盐焗鸡配方及实际操作；
- 5.盐焗鸡制作全流程及制饼技巧；
- 6.盐焗鸡制作设备清单及采购流程。
- 7.投资预算分析及经营管理经验交流