

重庆鸡公煲制作培训班

产品名称	重庆鸡公煲制作培训班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
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

重庆鸡公煲制作培训班

重庆鸡公煲结合了火锅长盛不衰的经营精华，又具有吃不腻、不厌，同时又给人带来越吃越丰富的感受，还是一道重口味、令人一吃就难以忘怀的新名菜和新兴的迷你小火锅。重庆鸡公煲色泽红润、口味香醇，是一道丰餐美食，吃后令人留有一种难以忘怀的味觉享受。

课程内容

- 1、学习鸡的挑选和处理方法
- 2、学习鸡公煲酱料的制作方法
- 3、学习鸡公煲各种配菜的搭配
- 4、学习鸡公煲配菜的处理方法

5、学习鸡公煲各种口味的制作

6、学习鸡公煲原材料和设备采购渠道

7、学习开店装修布局营销等专业知识

【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。

您若想学到正宗一流的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。学到的重庆鸡公煲做法，掌握的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，您才能学到的重庆鸡公煲技术。长沙曾食坊是您的优秀选择!

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。口味可根据各地需要进行调整，能够适应各个地区的口味要求，食后令人回味无穷。