

# 坛子鸡教程培训

产品名称	坛子鸡教程培训
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

坛子鸡教程培训

长沙曾食坊坛子鸡培训详情



### 培训内容 课程安排

坛子鸡技术培训

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.项目技术详细讲解，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.专业老师一对一的头成示范，讲解技术。
- 2.老师头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

目标头践：

- 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。

## 实操内容

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

1、坛子鸡的原料选购和前期处理。2、全套配料的采购及前期处理。3、坛子鸡的

4、所有项目师傅手把手教学，学员实操练习。

5、后期电话辅导，开店疑难问题解答。

曾食坊厨师培训学校面向全国招生：

湖南 长沙 常德 张家界 湘西 怀化 邵阳 永州 郴州 岳阳 益阳 娄底 湘潭 衡阳 株洲 广州 贵阳 四川 黑龙江  
内蒙古 安徽 河北 湖北 武汉 咸宁 黄石 鄂州 黄冈 孝感 天门 荆州 荆门 随州 襄樊 宜昌 十堰 恩施 潜江 仙桃  
神农架 合肥 广西 江西 浙江 贵州 南昌 九江 新余 萍乡 吉安 赣州 鹰潭 上饶

景德镇 宜春 等等，长沙曾食坊学校专

业培训小吃技术多年，你值得选择。欢迎各地热爱美食有想学小吃的朋友来学校实地考察学习！

曾食坊培训坛子鸡的做法讲究，注重火候，封坛经小火焖制、封火、反复烹制，充分融合各种调味料，使其开封出坛，其色金黄润、晶亮养眼；其色纯正持久，不闷不腻，入口细品，皮脆肉嫩骨酥，满口溢香。因其融入中药香料，还具有舒筋活血、清肺、健胃之功效，适合各种人群的消费。坛子鸡肉掌丰厚，鲜香味辣，越嚼越香，越嚼越有劲，是外出旅行，郊游登山必带的休闲美食。因为肉质松软，咸鲜五香，非常受到老年人和小孩子的喜爱。