

干嘸鸡技术学习 干嘸鸡技术培训包教包会

产品名称	干嘸鸡技术学习 干嘸鸡技术培训包教包会
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

食味源干嘸鸡做法将生鸡肉和各种调味料一起放入，干嘸鸡培训使酱料和鸡肉充分接触，研发出口感鲜美而细腻的鸡肉。鸡肉的肉质细嫩，滋味鲜美，适合多种烹调方法。它不但适于热炒、炖汤，而且是比较适合冷食凉拌的肉类。家鸡分为蛋用、肉用和兼用3类，目前市场上的鸡一般都是人工选育、+饲养的，野生品种十分难得。学技术为了什么！就是为了挣钱成功自创业，学就学口味的小吃技术，也只有真才实学毫无保留的超前技术才可赢得市场，食味源培训中心所有学员一对一的，手把手的实践操作培训，前期师傅做，学员学习，后期学员做，师傅指点，反复练习，直到学会为止！真正做到每个学员都能掌握真技术并成功创业！

食味源自成立以来，坚持严谨教学全方位指点学员，并提供无限期的技术咨询和升级，上百种小吃技术、30年厨师，手把手传授，结合自己亲手操作。并成功的创业开店做老板.实现创业梦想.经营没有任何的约束限制，完全自由创业食味源对你的承诺，在食味源学习小吃技术，就是在一个强大后盾支撑下自由当老板。

干嘸鸡利润分析：以当地的农贸批发市场为例，批发鸡肉6元一斤，平均2.5斤一只，就是15元一只，嘸出来的美味养生鸡按照市场价18元（或是16元）一斤来卖那就是45元，按60人次计算，的收入就是元，去掉元的配料，也还有元的收入，一个月的收入就是元，就算减半那也还有元的收入!也就是说，用不了一周，您买干嘸鸡的投资就会收回，余下的时间就是每天净赚了，简直就是街边的提款机！