

全国香酥鸡技术培训总校

产品名称	全国香酥鸡技术培训总校
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

食味源教学承诺，老师手把手教学，包教包会，学期不限，食宿免费，学员动手操作，学会为止。随到随学，节假日不休息。食味源采用实践操作方式教学，随到随学、没有时间限制，达到包教包会的效果，以较有效的速度教会您技术，让您回家开店经营，创业。学习前签订餐饮技术培训合同，毕业回去开店有保障。

食味源香酥鸡色泽金黄、香味诱人、口感外酥里嫩、料入肉内香入肺腑，入口奇香四溢，食后口鼻生香，几百米香气不散，具有疏肝理气，活血化淤等功效。十几元一只的鸭和鸡味道香美，价格低廉，香酥鸡香酥鸭是深受广大消费者喜欢的-道大菜，由于投资小，收益大，该行业具有巨大的市场潜力。

【食味源香酥鸡香酥鸭培训内容】

- 1.香酥鸡香酥鸭加工用具的选择、采购、及合理的使用方法;
- 2.原材料白条鸡鸭的选购、鉴别、购买标准;
- 3.鸡鸭胚的改刀、清理、定型、控水风干等;
- 4.香酥鸡香酥鸭卤料的熬制、存储及成本的控制;
- 5.鸡鸭胚的腌制、存储及保鲜的方法;
- 6.鸭油的加工处理、存储保质、销售方法等;
- 7.炸鸭炉的使用、设定、及产品上锅、炸制、出锅等操作规范技巧。