

# 烤鸡技术 烤鸡培训学校

产品名称	烤鸡技术 烤鸡培训学校
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

新乡市食味源美食中心小吃培训学校常年招生，随到随学，包教包会，食味源小吃培训学校，学习时候所有技术核心配料配方不保留教课，学会学好以后，不受学校的控制，学员学习的时候直接就是教授较核心的技术，学员掌握技术自己动手操作，手把手教学，现场实际操作，直到学员学会完全掌握为止。为了保证培训质量，学习时间不限，把技术学会学好学扎实为止。

食味源烤鸡翅技术从鸡翅的选购、选料，肉的腌制、串肉、烧烤，到撒料，处理原料，调料品配置，如何穿串更好，火候掌握，调料添加，翻烤技术，每一步骤都介绍的非常详细。烤鸡翅是一道菜品，制作原料主要有鸡翅、葱、姜等。动脉硬化、冠心病和高血脂患者忌饮鸡汤；感冒伴有头痛、乏力、发热的人忌食鸡肉，鸡汤。

食味源培训内容:

- 1、烤鸡翅的系统讲述；
- 2、烤鸡翅原料的选购；
- 3、烤鸡翅食材的预加工；
- 4、烤鸡翅加工的基本标准；
- 5、烤鸡翅加工的工艺步骤；
- 6、烤鸡翅经营定价原则；
- 7、各种系列调味品及原料的货源渠道；

8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。