

学坛子鸡技术，坛子鸡技术培训来厨神汇

产品名称	学坛子鸡技术，坛子鸡技术培训来厨神汇
公司名称	武汉厨神汇餐饮管理有限公司
价格	1680.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市江汉区新华下路17号新华豪庭A栋2单元601室
联系电话	暂无

产品详情

坛子鸡

文化渊源卤中仙坛子鸡的做法讲究，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。卤中仙坛子鸡肉掌丰厚，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。

详细描述

(颜色金黄，麻、辣、鲜、香，香辣可口、回味无穷)

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，适合各类人群的消费。

培训内容	坛子鸡 坛子鸡中翅 坛子鸡全
培训费用	1680元，包含技术转让费、餐费、学 等，中途不再收取任何费用。
培训课程	1.讲述坛子鸡的历史与基础理论知识

	<p>3.讲述坛子鸡的营养价值与市场。</p> <p>4.半成品的处理 5.坛子鸡的制作过程</p> <p>7.坛子鸡的销售技巧</p>
<p>培训时间</p>	<p>老师手把手授课，包教包会,学会为止</p> <p>左右，视个人情况而定。</p>
<p>支持优惠</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1．根据个人投资能力免费指导选销方案。 2．根据店面情况免费设计装修方案及店面灯箱效果图。 3．免费提供整体店面的投资预算。 4．根据当地消费水平，免费设定价格。 5．厨神汇合作商低价批发原材料。 6. 免费后期技术升级，免学费复习。 7. 本公司所有项目，同时学两项另优惠多多！

