投资小的坛子鸡培训，学习正宗坛子鸡的做法

产品名称	投资小的坛子鸡培训，学习正宗坛子鸡的做法
公司名称	广州艺高餐饮管理有限公司
价格	1380.00/套
规格参数	
公司地址	广州市天河区迎龙路194号201房
联系电话	38617123 13416286576

产品详情

投资小的坛子鸡培训，学习

正宗坛子鸡的做法，坛子鸡培训，学坛子鸡,想学坛子鸡技术，请搜索“ 广州艺高餐饮小吃培训中心 ”，桂花坛子鸡是真正的小投资大回报，让你月收入高达万元以上，各菜市场，人口集中的地方都可以。学者可来实地考察，满意后再学。

广州艺高咨询方式：

活动学两样送一样，详情随时拨打以下咨询电话。

报名电话：13416286576

报名负责人：艺高－小婷 欢迎电话了解，谢谢!

咨询微信：14778587585 qq：2133078575

可以随时电话咨询）

艺高御膳坛子鸡是艺高的专业餐饮团队在多年的努力下，经过收集、试验、改良而来的，坛子鸡配方经过多年的积累和沉淀，终于成为现在的艺高御膳坛子鸡配方，多年以来，坛子鸡已经为许多创业的人们

赚到人生的第一桶金，这也是艺高团队最初的意愿。现在，越来越多的人选择做坛子鸡生意，因为御膳坛子鸡不仅颜色好，味道好，而且投资成本低，回报快，一个坛子，一辆手推车，一串串坛子鸡，已经在街头巷尾迅速的发展起来。坛子鸡也成为许多街头小吃的首选！！

广州　　艺高

艺高学到，就算你以前没有做过餐饮，你也一定能够在艺高学到师傅般的坛子鸡技术

课程内容

1：卤水

第一步，主要系统学习如何使用各类中药材熬制卤水。这里这点学习掌握卤水配料、熬制时间、火候、调味等知识。

2：糖色

第二步，主要系统学习如何使用天然食材，按照科学方法熬制糖色。

3：原料处理

第三步，主要系统学习各类原料的清洗、腌制、去腥等知识。

4：卤制

第四步，主要系统学习如何用卤水卤制各类原料。这里重点学习掌握卤制时间、火候、上色等知识。

5：保存卤水

第五步，主要系统学习如何将卤水按照传统方法保存，延长使用时间。

我们将为想从事坛子鸡人士以及创业者传授最规范、最专业的坛子鸡技术。新鲜美味、绿色健康、个性定制的坛子鸡食品也越来越受到人们的喜爱，中国的餐饮市场也随之成为未来最具有潜力的行业之一，市场的“ 钱 ”景广阔告诉您一个千百年来让数千万人成功致富的秘决：做老百姓每天都消费的，才是稳

妥又赚钱的！