

佳肴汇道口烧鸡培训班，学道口烧鸡

| | |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 佳肴汇道口烧鸡培训班，学道口烧鸡 |
| 公司名称 | 武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司 |
| 价格 | 1680.00/期 |
| 规格参数 | 品牌:佳肴汇 型号:道口烧鸡 |
| 公司地址 | 武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁) |
| 联系电话 | 13387571755 13387571755 |

产品详情

道口烧鸡采取优质新鲜嫩鸡，采用秘制腌料进行腌制，然后采用“循环回炉”烤熟。经过一些特殊方法加工出来的道口烧鸡，深受广大消费着的青睐，特别是年轻人和孩子。开个烧鸡店，投入小，见利快，是你小本创业的最佳选择。道口烧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，回味无穷。配以环保电烤及移动车载燃气烤设备，既可到闹市、集贸市场、学校、医院、旅游景点、住宅区等周围。

蒋春阳：国家中式烹调师，行业经验18年，特长：周黑鸭、精武鸭、绝味鸭脖、夫妻肺片、传统卤菜、泡菜、凉菜等。先后荣获世界华人美食协会举办的第五届广州华人美食文化节个人卤制品银奖，中国美食协会主办的第六届美食大赛个人卤制品银奖。经营十余年卤菜店，经验丰富，擅长创新。所做产品唇齿留香，根据各地口味精准调制，自然环保，外形美观，回味无穷深受大家好评。

张强：中国卤菜界名厨，曾获得中华名厨荣誉称号，曾在北京

月亮河度假村酒店、北京南宫食府酒店中餐行政总厨。2012年曾在北京全聚德任技术顾问，对川、粤、湘、鄂口味都有独到见解，对烤鸭、烤鸡、鸭脖等烧烤和卤菜方面有专业研究，曾获得中国卤菜制作比赛一等奖，现任佳肴汇公司酱卤主教和技术总监、为人和气，注重教学品质，关爱学员、教学认真，在学员中享有优秀口碑。

~~课程费用~~ **价值的老师朋友您别因价格的知道您就是兼优的成以佳我们特**

学员培训资料、学习教学食材，由学校提供，承诺学习中途不收取任何费用。

学员来校考察，均可免费品尝味道，品尝满意后再报名。

学员一对一名师授课，100%实操，不限学习时间，100%包教会。

学员均可享受三年内免费复学，终身免费技术升级。

学员学习期间提供食宿；单人单床，房间配置Wifi/空调。

学员均可申请老师上门开店指导，带店经营。

免费技术升级，免费产品更新，开店办证。

免费指导店面选址，分析消费商圈，合理制定开店营销方案。

免费提供店面形象设计方案，规划店内布局，设计店面招牌，店面灯箱。

免费设计开业POP海报、促销展架、产品菜单、宣传单，节日促销单。

免费制定开店所需设备、器具、原材料清单以及经营成本核算方案。

免费提供店面投资预算分析与利润分析，制作投资风险规避方案。

免费提供品牌注册商标及食品安全检测报告。