

手撕鸡培训，手撕鸡技术培训，深圳手撕鸡培训

产品名称	手撕鸡培训，手撕鸡技术培训，深圳手撕鸡培训
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	1380.00/1
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区石岩街道龙腾社区松白路2491号三楼南面（办公场所）
联系电话	0755-88863900 13713507312

产品详情

手撕鸡培训，手撕鸡技术培训，深圳手撕鸡培训哪家好？报名热线：1371-350-7312 /1588-951-5330(彭小姐)

专业手撕鸡培训，当选深圳创富餐饮正宗手撕鸡技术培训，手撕鸡是一道驰名中国的汉族传统名菜，属于川式凉菜。一般选用三黄鸡为原料，其中，外皮金黄可谓手撕鸡的卖点之一，在金黄的鸡皮上，晶莹而散发甘香，肉质细腻，油脂适中，鲜美含汁，嚼之既不油腻也不柴硬，并带有浓郁的鲜香味，直至骨髓，较之于一般的鸡肉美食，手撕鸡较为干爽，性质比较温和，适宜不同人群食用。其对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳、月经不调、贫血、虚弱等有很好的食疗作用。

手撕鸡培训内容：

- 1.手撕鸡的系统讲解，理论基础。
- 2.手撕鸡的原料选购标准。
- 3.手撕鸡的原料预处理。
- 4.手撕鸡的加工工艺，鸡肉制作及技巧，秘制料汁的配制技巧及经验。
- 5.手撕鸡的成品标准。
- 6.手撕鸡产品的定价标准。
- 7.手撕鸡店面的选址技巧，经营特点，管理技巧。

合作方式：

一，单学手撕鸡技术培训学费1380元，包教会。

二、烧腊套餐班优惠价2480元：港式烧鹅、脆皮烧鸭、澳门烧肉、潮州卤水、咸香鸡、手撕鸡、白切鸡、蜜汁叉烧、蜜汁烧排骨、脆皮乳鸽、虎皮凤爪、肯德基炸鸡、蜜汁烧鸡翅、奥尔良烤鸡等多种口味的多种配方和详细的制作步骤和方法。

培训方式:

- 1、常年培训，随到随学，节假日照常培训；
- 2、真材实料，亲自动手，现场制作；
- 3、全程同师傅手把手，一对一，面对面传授，学以致用。

培训时间

学习时间不限，包教包会，一般3~5天（视各人情况而定）。学会为止。