

# 荔枝烧鸡培训 广东烧鸡的做法 石岩荔枝木烧鸡培训

|      |                                      |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 荔枝烧鸡培训 广东烧鸡的做法<br>石岩荔枝木烧鸡培训          |
| 公司名称 | 深圳市创富餐饮管理有限公司                        |
| 价格   | 2800.00/个                            |
| 规格参数 | 烧鸡:1<br>一对一:2<br>广东:3                |
| 公司地址 | 深圳市宝安区石岩街道龙腾社区松白路2491号三<br>楼南面（办公场所） |
| 联系电话 | 0755-88863900 13713507312            |

## 产品详情

荔枝烧鸡培训/广东烧鸡的做法/石岩荔枝木烧鸡培训，深圳创富正宗烧鸡技术配方培训加盟,现场实际操作，师傅一对一手把手教学，包学会。深圳市创富餐饮实施一次性收取，中途不在收取你任何费用，学会为止！创富餐饮培训学员时采用独特的配方，可以调制出多种不同的特色风味，制作出多种不同品种的烧鸡，能够满足不同地区、不同口味的消费者。烧鸡采用新鲜活鸡和卤汤采用多种药料的新汤加上陈年老汤，卤制出来的烧鸡型如元宝，皮色鲜艳，肉丝粉白，五香浓郁，咸淡适口，熟烂离骨，凉热食用均余香满口，达到了色、香、味、型俱佳的境界，能使学员在同行中以压群雄。

荔枝木烧鸡的优势和市场 荔枝木烧鸡是用荔枝柴进行烧制的，所以烧出来的鸡带着淡淡的荔枝木的清香，荔枝木烧鸡，皮脆肉嫩，鲜美多汁，吸引着众多的食客的味蕾。荔枝木烧鸡是一道非常接近大自然做法的美食，所以很多的旅游景点的附近都会有人开一家这样的原始原味的荔枝木烧鸡店，随着人们的生活水平的提高，他们对原始、天然的味道更为向往，而荔枝木烧鸡就很适合他们的胃口，对原始天然的事物向往的人们还是居多的，所以这也是荔枝木烧鸡的一个优势

烧鸡培训内容 1、原材料的认识及作用；

2、烧鸡的前期准备工作及要点；

- 3、烧鸡整型技巧；
- 4、烧鸡的卤料配制；
- 5、烧鸡的腌制；
- 6、烧鸡卤制过程中的注意事项；
- 7、开店选址的技巧及后期销售培训。

荔枝木烧鸡费用包括配方技术转让费、资料费、材料费、培训费共计2800元。随到随学，老师指导学员亲自动手，学会为止，中途不收任何费用，节假日不休息。免费包吃住。包含技术转让、教学材料、食宿、技术升级、增值服务等全部费用。培训时间随到随学，3-4天左右，学会为止。

#### 深圳市创富小吃/蛋糕培训

公司地址：深圳市宝安区石岩镇松白路2491翡翠公寓三楼（石岩汽车站往公明方向走800米石岩东原天桥旁）