

鸡翅包饭配方配料做法

产品名称	鸡翅包饭配方配料做法
公司名称	深圳天天红餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	天天红小吃技术培训学校:石磨肠粉技术培训 天天红小吃技术培训学校:原味汤粉技术培训 中山市三乡镇平南村鸿埠园16号:热干面炸酱面 技术培训
公司地址	中山市三乡镇平南村园林路16号二楼（平南卫生 站斜对面）
联系电话	076085889509 15913221180

产品详情

鸡翅包饭简介

鸡翅包饭源自于一道工艺台湾吉任性鸡翅包饭，也叫油饭，以烧烤形式出现在大众面前。这道非常有特色的小吃，一直以来以都是许多商户眼中商机。如何能更快更加高效的制作这道小吃，让这道小吃更加平民化，一定的难点主档了许多商户想法。鸡翅包饭属于小投资、大回报的项目，不需就餐时间，不需地点限制，现做现卖，即买即食，让您开一家火一家。

培训内容：鸡翅包饭

培训过程

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.公司提供所有原材料，学员亲身操作练习，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实际操作内容

- 1、鸡翅包饭的系统讲述；

- 2、鸡翅包饭原料的选购；
- 3、鸡翅包饭食材的预加工；
- 4、鸡翅包饭加工的基本标准；
- 5、鸡翅包饭加工的工艺步骤；
- 6、鸡翅包饭经营定价原则；
- 7、培训调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

培训时间：不限制学习时间,包教包会,学会为止。一般3-7天左右，视个人情况而定。

特别赠送 1.指导招牌设计。 2.指导菜单设计。