

正宗盐焗鸡培训 学盐焗鸡

产品名称	正宗盐焗鸡培训 学盐焗鸡
公司名称	长沙湘味轩教育咨询有限公司
价格	888.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙县泉塘街道板仓南路26号尚都花园三期7栋208、209、213、214、215、222号
联系电话	18374888225

产品详情

南京盐焗鸡培训 哪里可以学

现在本公司推出优惠活动，3200可以任选4项技术，3800任选5项技术，一份学费可以学两个人，学第2个技术学费半价优惠，报销车费《100元封顶》，学习期间包吃，包操作食材，一次性收费，中途没有额外费用，学会为止

了解更多小吃学习：

加微信：15895908183 观看现场教学视频及教学照片

加微信：15895908183 看教课现场图片及教课视频

咨询电话：15895908183 陈经理

联系人：陈杰老师 味道好\口味正宗

江苏地址：南京市高铁南站旁翠屏国际城21栋23号

您好！我们教技术免合作费、学完就可以独立开店!有早餐饼、早餐汤粉、早餐包点、正餐、炒菜、快餐类、奶茶、冷饮、油炸技术、甜品、夜宵烧烤、酱板鸭、鸭霸王、卤菜、特色小吃等技术

1.苏味轩盐焗鸡采用市场较流行的水焗法，跟传统的粗盐焗法比起来效率更高，成本更低，味道差不多；

2.现在市场上无穷牌鸡翅盐焗系列产品跟我们现在教学的工艺做法有很多相同之处；3.产品卤出来之后怎么保鲜、护色、保水、每天卖不完的怎么回锅处理、卤水保管这些都有大学问，每个细节我们都会教到位；4.好吃的盐焗鸡产品对原材料的选取非常关键，不是市场上随便买点鸡爪、鸡翅就能做出来的，这些细节老师教学的时候都会详细讲解；5.我们现在在盐焗鸡系列的基础上，推出了新款盐焗鸭系统产品，品种丰富，开店自然更有竞争力；

专业师傅 毫无保留传授技术

实际操作内容：1.原料、配料、设备、工具的认识与鉴别；2.各类食材处理，专用汤料的调配；3.食材预处理与卤汁配比的方法；4.火力调控，怎么保障搞高卤制品的出品率；5.讲解香辛料的作用及使用方法；6.鸡、鸭等各式原料的选用技巧和预处理方法；7.开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。