

长沙叫花鸡培训正宗叫花鸡培训

产品名称	长沙叫花鸡培训正宗叫花鸡培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

长沙叫花鸡培训正宗叫花鸡培训 叫花鸡又称常熟叫化鸡、煨鸡，是江苏常熟地区传统名菜。是把加工好的鸡用泥土和荷叶包裹起好，用烘烤的方法制作出来的一道特色菜。叫化鸡的制法与周代"八珍"之一的"炮豚"相似，"炮豚"就是用粘土把乳猪包裹起，加以烧烤，然后再进一步加工而成的菜。培训内容：1、叫花鸡的系统讲述；2、叫花鸡原料的选购；3、叫花鸡食材的预加工；4、叫花鸡加工的基本标准；5、叫花鸡加工的工艺步骤；6、叫花鸡经营定价原则；

7、系列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。

不限制学习时间，包教包会，学会为止，1-3天基本学会，根据学员接受能力而定。教学安排: 实际操作：1、专项老师现场教学操作，学员从旁学习和观摩；2、学员自己按照所学流程制作成品，老师从旁指导；3、学员自己独立完成成品制作，制作完成，有老师点评并给出指导和改进意见；4、后期学员自我思索，老师引导，熟透操作流程，形成自己的操作风格；教学流程：1、专业老师的实战示范，讲解技术；2、老师实际操作中带领你回忆理论学习阶段中的所有知识；3、各项目制作基本手法和各种调制以及火候把握；4、讲解原料采购、存放、保鲜技术；5、开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等；6、免费传授开店技巧与经营方法等 红星鹏飞厨师培训学校面向全国招生：湖南长沙常德张家界湘西怀化邵阳永州郴州岳阳益阳娄底湘潭衡阳株洲广州贵阳四川黑龙江内蒙古安徽河北湖北武汉咸宁黄石鄂州黄冈孝感天门荆州荆门随州襄樊宜昌十堰恩施潜江仙桃神农架合肥广西江西浙江贵州南昌九江新余萍乡吉安赣州鹰潭上饶景德镇宜春等等，长沙红星鹏飞学校专业培训小吃技术多年，你值得选择。欢迎各地热爱美食有想学小吃的朋友来学校实地考察学习！