

江苏藤椒鸡培训 镇江藤椒鸡培训

产品名称	江苏藤椒鸡培训 镇江藤椒鸡培训
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

藤椒鸡培训详情】

藤椒鸡，小清新却不失霸道，怪麻、微辣、清香，鸡的鲜和嫩在这种混合的味道中发挥的淋漓尽致，令人过口难忘。

【藤椒鸡培训内容】

1、食材明细：

鸡，生姜，黄酒，大蒜，小葱，小米辣，青辣椒，盐，糖，蒸鱼豉油

2、简述流程：

新鲜宰杀的走地鸡收拾干净，加生姜，凉水入锅。

水开后加一勺黄酒，开着盖滚约，转小火加盖煲。

取出迅速投入冰水中将鸡皮收紧，斩件备用。

大蒜、小葱、小米辣和青辣椒切小粒。

凉油下新鲜的青花椒小火炸出香味。

加煮鸡的原汤、盐、糖和少许蒸鱼豉油拌匀，浇在斩件的鸡上。

注：以上藤椒鸡制作流程仅供学员参考，具体做法按培训老师所教内容。

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈经理

小吃创业热线：183-7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

联系我学两送两

加入餐饮培训轻松致富创业

【课程安排】

理论学习：1.技术讲解、原料认识、材料性质、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。

示范讲解：1.专业老师手把手教学.2.老师实践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.学员备原材料，老师旁边检查指导.2.学员操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

【就业方向】

参加藤椒鸡培训以后，可以去菜市场周边、美食小吃街，学校门口，工业区周边等地开个凉菜店。但是品种有点单一，建议多学习几种凉菜，有效的提升店铺营业额，满足大部分人的需求。