

# 湖南田园烤鸡培训 长沙田园烤鸡技术培训

产品名称	湖南田园烤鸡培训 长沙田园烤鸡技术培训
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

长沙田园烤鸡培训，湖南学做田园烤鸡的地方，长沙红星鹏飞田园烤鸡-鸡肉肉质细嫩，滋味鲜美，适合多种烹调方法，并富有滋补养身的作用。烤鸡以鸡为原料，用烤箱烤制而成。制作者可依据自己的口味添加不同的调料制作各种口味的烤鸡。 培训优势 优势一：独特的核心配料令烤制出的食品色、香、味、型都达到最高境界。烤鸡、鸡腿、鸡翅各个体态丰满，色泽金黄，一看就食欲大开，闻之另人垂涎。优势二：强势品牌投资首选：烤鸡、鸡腿、鸡翅，统一口味、统一技术标准 优势三：迷人口味，锁定所有消费者：奥尔良烤翅、蜜汁烤翅、香辣烤翅、孜然鸡翅；多种口味任顾客选择，口味多超享受。百米外香扑满鼻，令人食欲大开。独特的配方，令同行无法模仿，保证合作者独揽财源！ 优势四：经营灵活，开店方便：经营占地面积小，不受设备限制，无论在商场、超市、餐厅门口、路边、影院，还是小吃街，都可以开店经营。 培训情况 培训内容: 农夫烤鸡、农场烤鸡、奥尔良烤鸡等 烤鸡味型: 新奥尔良烤鸡 黑椒烤鸡 孜然烤鸡 香辣烤鸡 麻辣烤鸡 蜜汁烤鸡 金牌烤鸡 滋补烤鸡 葱香烤鸡 妙恋可乐烤鸡 鲜奶芝士烤鸡 普罗旺斯烤鸡等 培训要点

烤鸡选择与各种味型腌制处理， 烤鸡技术， 酱料配置 烤炉使用方法， 烤鸡颜色控制。 早餐油条类培训——油条，麻球，现磨豆浆、营养稀饭等早餐包子店培训——长沙德园包点，馒头，烧麦，桥麦，花卷，肉包，营养粥烧麦，馒头，花卷，蒸饺，馄饨，小茼包，绿豆粥等等早餐粉技术培训——牛肉粉，羊肉粉，猪脚粉，鹅肉粉，鸭血粉丝，原味汤粉，鱼粉，卤粉，螺蛳粉，酸辣粉，砂锅粉，土豆粉，凉粉，凉面，凉皮等...早餐饼技术培训——梅菜扣肉饼，老家肉饼，卤肉卷，手抓饼，肉夹馍，酱香饼，葱油饼，糖油粑粑，千层饼，武大郎烧饼，等等快餐技术类培训——浏阳蒸菜，猪脚饭，卤肉饭，煲仔饭，盖码饭，快捷菜，木桶饭，黄焖鸡米饭，快餐小炒，特色炒饭等... 特色菜技术培训——平锅跳水鱼，干锅鸭头，石锅鱼，重庆烤鱼，钱粮湖土鸭，鸳鸯火锅，麻辣香锅，跳跳蛙，九子香辣蟹，特色火锅、特色干锅等.. 夜宵烧烤类培训——特色烧烤，辣卤海鲜（新），特色烤猪蹄，开心花甲，锡纸烧烤，脆皮玉米（新），铁板烧，麻辣烫，串串香，砂锅粥，口味虾，油炸小吃.. 卤水类技术培训——绝味鸭霸王，酱板鸭，卤菜，烤鸭，热卤等...小吃类技术培训——特色烧烤，开心花甲，锡纸烧烤，烤猪蹄，辣卤海鲜，麻辣烫，铁板鱿鱼，铁板豆腐，酸辣粉、串串香，臭豆腐，砂锅粥，泉水豆腐，泡菜，凉拌菜，沙县小吃，奶茶等... 冷饮甜品类技术——台式/港式/韩式奶茶店技术，广式糖水/台湾冰粥，鲜榨果汁，现做冰淇淋