

# 特色菜烧鸡公培训 长沙烧鸡公培训

产品名称	特色菜烧鸡公培训 长沙烧鸡公培训
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

特色菜烧鸡公培训 长沙烧鸡公培训 哪里可以学习烧鸡公技术

(烧鸡公的盈利模式)

烧鸡公是重庆的一道经典名菜，它源于火锅但非传统火锅，有其自身较强的独特性。烧鸡公在传统烧鸡公基础上做了大量的改良，风格与特点比传统烧鸡公更加突出。历经多年发展，在现代餐饮业态层出不穷的今天能长盛不衰，有其诸多经营之秘诀。其中核心的诀窍当属烧鸡公的盈利模式。经品诚公司团队对中餐和火锅市场、目标客户及自身员工认真调研后，我们发现烧鸡公的盈利模式=操作简便+健康产品+成本节约+研发创新

(一、操作简便——顾客愉快，员工轻松，有人气自然就有财气)

顾客点菜简单，轻松愉快：到过的顾客都知道，有一个主菜，那就是烧鸡公。的其它产品都是给这个主菜配套的，当然这些产品也是一个很强的附加值。就餐时，顾客首先点一只活鸡，然后只需点几个凉菜，后点几道烫菜就可满足商务宴请或家庭聚餐之需求。这就大大省去了一般餐饮顾客点菜伤脑筋，点得不好“丢面子”，点去点来不知道吃什么的“麻烦”，整个点菜过程能非常轻松愉快的完成。顾客一来二往之后，这种“便利模式”自然就成为了一种优势，它能给顾客节省点菜时间、饭钱易控制、就餐过程简单的便利。

服务员操作简便，服务程序简约：正是有了烧鸡公这道主菜，服务人员在操作中就非常便利。主菜上桌后，服务人员勤换渣碟、斟酒送茶即可，无传统餐饮需不停的上菜、撤空盘、时刻清理桌面等繁琐工作，工作量较小，服务流程简单，服务员服务心情非常愉悦。行业中一句话说的真好——服务员的表情就是顾客的心情，的员工能愉快轻松的工作，自然就有了欢声笑语的顾客。

(二、健康产品——，一次性汤料，有健康才有将来)

营养健康，老少皆宜：关于鸡肉，民间有“济世良药”之美称，鸡的全身上下都是宝。鸡肉不但营养，药用价值也很高。鸡肉中含有丰富的氨基酸、蛋白质、微量元素和营养元素，肉质结构和营养比例更加

合理。与猪、牛、羊肉相比，鸡肉在营养素含量上仍胜一筹。鸡肉所含的各种营养元素对人体健康都有着极其重要的作用，是人体生存需要不可缺少的重要保障。鸡肉属现代餐饮中流行的“白肉”系列，青少年常吃可健脑益智增强体质，女士常吃皮肤光滑不担心肥胖，商务白领人士常吃可补充体力，老人常吃有延缓衰老之功效，可以说鸡肉适合人群非常之广泛。

选用的是在自然环境中呼吸新鲜空气，吃五谷杂粮、虫虫草等天然食物，以散养方式自然生长而成的土鸡公。土鸡公因需觅食生存而长期运动，肌肉得到了充分的发育锻炼，肌间脂肪丰富，养分积累周期长，水份含量少，纤维更细长，肉质更结实，芳香性物质更为丰富，与普通鸡相比营养和口感皆高出许多。土鸡公正是以其肉质细嫩，口感滋糯，鲜香怡人，营养丰富，无污染等特点而备受广大顾客朋友们的青睐。

常吃不上火：烧鸡公调料。富含二十余种中草药香料，春季上补、夏季温补、秋季进补、冬季滋补，常吃不上火，具有开胃、健脾、去寒、温补、滋阴壮阳等功效。善用荤素搭配原理，以重庆独有特产“南川金佛山方竹笋”为辅料，鸡公与竹笋交汇相融，鸡肉细腻软糯，竹笋鲜香脆嫩，成品汤色红亮、口感滋糯、麻辣适中、老道醇厚、油而不腻、回味无穷，实为东西南北皆宜的绿色佳品。

在长沙红星鹏飞厨师培训学校餐饮训练，就是学有所成、学以致用！成功创业才是硬道理！好技能，才是运营的硬道理；好校园，才是培养人才的乐土；好师资，才是学习的方程式：实操，重复操练，才能让学员把握到好技能。还要向学员讲解终端运营中言语行为的一致性和情感化，以及文明理念的统一作为运营训练的重中之重，把运营理念的实效方法和东西不折不扣地实践到每个学员旁边。2018年红星鹏飞厨师培训学校餐饮训练重拳出击！要给就把较好的给学员！

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞]提前与唐老师预约1人学费可以两个人来学

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