

# 青岛鸡公煲技术培训要花多长时间？

产品名称	青岛鸡公煲技术培训要花多长时间？
公司名称	城阳区一碗好粥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区流亭街道海关路10号
联系电话	13706300386 13573251552

## 产品详情

青岛鸡公煲技术培训要花多长时间？

鸡公煲是重庆烧鸡公和干锅鸡在外面的一种叫法和杂交变种，以浓香滑嫩，入味，形式新颖见长，口味依据各地需要可调，分微辣、中辣、重辣各味型。烧鸡公是重庆及四川一带的传统名菜，之所以叫烧鸡公而不叫烧公鸡是因为那里的方言管公鸡叫鸡公。先源于重庆的璧山县，据说是一帮司机们出了一趟长途车，饿得如狼似虎，好容易看见前不着村，后不着店的地方有一家菜馆，上前去问老板都关门了，什么也没有了，说尽好话，老板只好将就把自家养的鸡宰了，又加了大量的辣椒和香料，还有剩余的火锅底料一起烧，没想到这一烧，就烧出了一道名菜，从此风靡川渝两地。

膳学派鸡公煲培训内容：

- 1、核心技术传授：鸡公煲底料技术配方资料、老油技术配方资料，多种口味技术配方资料、等传授核心全套技术配方、学会自己独立开店
- 2、操作技巧：底料炒制：老油制作、高汤熬制、麻辣味、香辣味、微辣味。

膳学派鸡公煲培训方式：

按照重庆鸡公煲标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

膳学派餐饮小吃培训成立多年，主要以特色小吃培训、风味小吃、创业开店策划和指导于一天的综合餐饮小吃创业培训的专业机构，立足于细节，坚持创新，技术专业且务实的教学理念，致力于培训特色餐饮培训、特色小吃产品系列，秉承求实创新的核心教学思想培育每一位学员，深受各界人的好评和青睐。所以想了解更多信息，欢迎大家来学校参观试学！

膳学派问答为您解答：

问：我没基础一般多久能学会？

答：我们膳学派会按照多年的小吃培训经验做结合。就算您什么都不会都没关系，我们的老师会很细心的教您，具体多久学会还是要看个人接受能力，因为个人接受能力不同，所以学习的时间也不同，但我们是包教包会的。

问：在学习期间还会收取其它的费用吗？

答：我们是一次性收费，学习期间不再有任何费用。

膳学派培训优势：

优势：设备先进，与时俱进

现在人工成本大大提高，公司在每一种小吃餐饮项目上都尽量优化制作过程，不但提高口味，还能节省人工，教学设备先进齐全。

优势：随到随学，终身免费升级

在报名之后，什么时候学习都可以，提前告诉业务员即可，学员所学项目如果有技术升级，学员可免费回来学习。