

厨仁财张麻子鸡片培训

产品名称	厨仁财张麻子鸡片培训
公司名称	成都厨仁财餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	成都市金牛区蜀通街29号1栋3楼附26号
联系电话	15270931033

产品详情

厨仁财张麻子鸡片是国家金厨，厨仁财餐饮培训创始人张世禄老师发明，在传统椒麻鸡的基础上，经过多年悉心研究，逐步改良完善而成，鸡肉肉质细嫩，滋味鲜美，具有麻辣鲜香的特点，香而不腻，鸡肉质地软嫩，清爽可口，香鲜味美，百吃不厌，可根据当地饮食口味习惯来进行味型调整。张麻子鸡片技术具备较强的市场竞争力，适合小本开店创业，在市面上非常火爆。厨仁财张麻子鸡片培训内容1.鸡片的加工方法和炒制方法。2.鸡片味型的调配方法。3.鸡片味碟技巧。4.鸡片红油炼制处理方法。5.鸡片制作过程中的常见问题和处理技巧。6.主要原材料的好坏识别等。厨仁财张麻子鸡片培训流程一：张麻子鸡片学习：1、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。2、店铺经营小技巧，轻松创造财富。二：示范讲解：1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术2、老师实践操作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，预算。三：自我实践：1、原材料准备，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。3、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。厨仁财张麻子鸡片培训优势：1、国家名厨、国家一级调味师张世禄老师亲自教学。2、实体店培训，一对一手把手的教。3、实际操作为主，全部学员亲自操作。4、不限时间，学会为止，满意后再回家。5、5年内，免费学习鸡片技术和新配方。6、1人交费，2人学习，包吃包住，包食材。厨仁财承诺：毫无保留教你全套技术和配方，让你回家经营没有任何问题。餐饮行业更重要的是味道，味道不行的话，相当于白浪费钱；只有味道好，有特色才能抢占市场，才能成功赚钱。张老师坚持真材实料教学，认真教会每一个学员，让学员都能够达到师傅水平。