

柴火鸡柴火鱼培训 特色菜培训班

产品名称	柴火鸡柴火鱼培训 特色菜培训班
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

柴火鸡柴火鱼培训 特色菜培训班

柴火鸡培训项目介绍：

柴火鸡是一道色味俱全的西南现代佳肴，制作方法吸取了川菜及川味火锅的特点，属于川菜系鸡肴中的一种，以制作简易，贴近大自然，味道香辣为特点。

为了不污染环境，停止使用柴薪作为燃料，但又能享受美食，在深圳、福州等地相继出现了专业的土灶，并且使用碳火作为燃料。现在大部分的柴火鸡店都是使用碳火作为燃料，既不污染环境，又能品尝美味。

柴火鸡这个菜品是抓住了人们的好奇心，使人们纷纷进去品尝。食为先柴火鸡的特点是用柴火大灶，香味浓厚，还能勾起人们对童年乡村生活的温馨回忆，所以尽管吃柴火鸡的地方烟熏火燎，呛得难受，食客们却趋之若鹜。

柴火鸡采用秘制配方，使鸡的味道更加鲜嫩，配以鲜蔬，让人回味无穷，口不能停。

柴火鸡培训内容：

- 1、鸡的选择、处理、切制、保存；
- 2、各种调料的认识、用途、保存；
- 3、学习柴火鸡核心酱料的制作、存放要求；
- 4、学习高汤的选材、鲜骨高汤的熬制；

- 5、学习各种配菜的选购、搭配、摆盘；
- 6、学习制作柴火鸡炒制方法、火候的控制、味道的把控；
- 7、学习锅贴玉米饼的制作；
- 8、学习店铺装修、选址、装修、菜单制作。

我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示--
-学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润
分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作！

长沙红星鹏飞厨师培训学校厨师培训中心，有专业师傅，技术精湛，教学有方。学校环境优美，设备齐全，是你学习技术的场地，是您创业圆梦的摇篮。厨艺培训来长沙，要选就选红星厨师培训学校。红星厨师培训学校传授您正宗的技术，保证您学有所成，满载而归。