

鸡翅包饭学习，威海鸡翅包饭培训

产品名称	鸡翅包饭学习，威海鸡翅包饭培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

胶州哪里有学习鸡翅包饭技术

鸡翅包饭简介

鸡翅包饭是云南省大理当地传统民间食品，因工艺考究选料上乘，是当地老百姓在餐前饭后首选的休闲小食品。改革开放后，大理鸡翅包饭因口味特殊，被台湾商人挖掘后带入台湾，并结台湾商业化运作开始进入全球华人的视野。鸡翅包饭在大理当地备受欢迎，是云南大理受欢迎的休闲小吃，全球各地到大理古城旅行的游客，对大理鸡翅包饭都给予了非常高的评价。鸡翅包饭评选为大理古城特色名优小吃和大理十大特色美食。

鸡翅包饭

授课名师简介

沈老师，香港九龙人，国际烹调高级技师，湖北省烹饪名师，高级营养师、省烹饪协会理事会成员，长期从事中港台特色小吃教学工作。曾担任英皇骏景酒店行政副总厨、香港皇家太平洋酒店行政总厨，荣获“第五届全国烹饪技术比赛金奖”。2015年12月沈老师被湖北省烹饪酒店行业协会授予“湖北烹饪名师”的荣誉证书。在2017第28届香港美食博览会中获得银牌；对于香港台湾特色小吃、鸡翅包饭有独特的造诣。专业知识精湛、讲解认真细致，很受学员的爱戴。将教学理念与餐饮市场紧密结合，具有一套丰富的教学经验，其学子遍及大江南北。

鸡翅包饭培训详情

培训内容：

奥尔良味型鸡翅包饭 香辣味型鸡翅包饭 麻辣味型鸡翅包饭 孜然味型鸡翅包饭
BT辣味型鸡翅包饭 五香味型鸡翅包饭 酱香味型鸡翅包饭 鸡丁包饭 鸡翅蛋包饭
鸡翅肉丝包饭 鸡翅午餐肉包饭等。

培训课程：

全翅的挑选采购方法。

全翅去骨方不破皮法及腌制方法。

各种口味鸡翅饭，饭的处理制作。

腌制好的鸡翅和油饭的组合。

灌装和烤制调味技巧。

未售完半成品储存和二次烤制技巧。

培训承诺：

包教会，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。