

# 临汾重庆鸡公煲培训，临汾黄焖鸡米饭培训，临汾大盘鸡培训

产品名称	临汾重庆鸡公煲培训，临汾黄焖鸡米饭培训，临汾大盘鸡培训
公司名称	临汾厨掌柜餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	尧都区贾得乡靳家庄108国道街1号
联系电话	13233066236

## 产品详情

厨掌柜[小吃培训](#)饭店名吃系列：

大盘鸡，黄焖鸡米饭，重庆鸡公煲，羊蝎子火锅，石锅拌饭，红烧肉，火锅鱼，涮牛肚，五香酥鱼，烤羊腿，荷叶包饭，红焖羊肉，道口烧鸡，火锅鸡，啤酒鸭，酱大骨，御麟豆腐，羊棒骨等[餐饮培训学校](#)。

厨掌柜大盘鸡简介：

大盘鸡是新疆地区名菜，来源说法多种，真实的来源已无法考究，大约起源于80年代后期，主要用料为鸡块和土豆块，配皮带面烹饪而成。新疆大盘鸡，通常是先炒后炖。做好后，皮焦肉烂的鲜美鸡块夹杂着青椒、红椒鲜亮的色彩，混合在汤汁中的土豆淀粉吸收了油腻，用筷子夹起宽且薄的面片在汤汁中搅拌几下，立刻被稠密的汤汁包围，放到嘴里麻辣鲜香，诸般滋味涌上舌尖。

厨掌柜大盘鸡特点：

菜品色彩鲜艳，有爽滑麻辣的鸡肉和软糯甜润的土豆，辣中有香，粗中带细，而且经济实惠，亲朋聚会食用尚佳。

厨掌柜大盘鸡培训内容：

- 1、鸡肉的选择与处理；
- 2、鸡肉的腌制方法，炖制方法；
- 3、底料的炒制方法；

- 4、配菜的选择与处理；
- 5、面条的和面方法，制作方法；
- 6、大盘鸡的运营策略，利润分析。

大盘鸡培训学习时间：

一般2天左右，学会为止，老师一对一教学，不限制时间，学完配方带回家，做不好，随时回来免费学习，售后终身。

选择徐水厨掌柜小吃培训的优势：

一、配方透明化：厨掌柜培训技校在教学上实实在在，采取手把手教学，学员可以亲手操作，把全部配方教给创业者，不搞料包，让创业者学到真东西，从当地就采购原料，降低成本，提高利润。

二、配方标准化：厨掌柜培训技校的每一项技术都有标准的配方，不管是制作任何一项产品，原料的配置大到斤数，小到克数都有明确的规定，而且在教学上专门研制了一套方案，即使你不认字，即使你没下过厨房，厨掌柜也能够保证在最短的时间里教会你。在厨掌柜学习的学员吃住都免费，目的就是要解决学员的后顾之忧，让学员学的安心学的踏实！

三、口味本地化：我们有专业的研发团队，制定的技术配方，基本大众都可以接受的口味，也会结合消费习惯，确保开一家成功一家！

四、小本起步，不断壮大，厨掌柜培训技校会根据学员自身的实际情况给学员量身定做一套创业方案，降低学员的投资风险！

五、完善的后续支持和服务：对于每一个创业者，厨掌柜培训技校会本着高度负责的态度认真支持，完美服务，而且，每一个学过的学员都建立了完备的档案，在经营中遇到问题随时提供解答，技术方面跟踪服务，免费技术升级，让厨掌柜的学员在同行业中立于不败之地！