

东营鸡公煲学习，鸡公煲培训

产品名称	东营鸡公煲学习，鸡公煲培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	10.00/10
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

东营鸡公煲学习，鸡公煲培训016

重庆鸡公煲，秉承四川人一贯的麻辣品性，吃起来爽口爽心，过后回味无穷。当你大快朵颐其中的鸡肉之后，还可以点一些小菜，放到锅里面涮煮，吃到后面，味道越来越浓，让人越吃越想吃。

重庆鸡公煲因为其选料精良，配方独特，工艺考究，又加入了火锅长盛不衰的经营理念，使其迅速打开市场，风靡各地，现已成为美食市场一道美丽的风景线！

膳学派重庆鸡公煲结合了火锅长盛不衰的经营精华，又具有吃不腻、不厌，同时又给人带来越吃越丰富的感受，令人一吃就难以忘怀的新名菜。浓香滑嫩，入味彻底，特点麻辣鲜香，口感醇厚，香辛料味渗入鸡块中，食后令人回味无穷，口味可根据各地需要可调，分微辣、中辣、重辣各味型。重庆鸡公煲哪里教得好宜昌市 宜都市重庆鸡公煲哪里教得好 当阳市、枝江市、远安县、兴山县、秭归县重庆鸡公煲哪里教得好长阳土家族自治县、五峰土家族自治县重庆鸡公煲哪里教得好。

重庆鸡公煲培训时间：上午8:30-18:00，学员随到随学，学习时间可自由调配（如每天上午学，每个礼拜六礼拜天学习），学员学会为止，正常的学习时间一般为3-5天左右，视个人学习能力而定。

重庆哪个地方学鸡煲王技术好，鸡煲王培训学校在哪里？广东哪里的鸡煲王技术培训.广东正宗鸡煲王培训.鸡煲王做法,广东家鸡煲王培训.请到膳学派餐饮小吃培训学习技术!!

本中心向每位学员郑重承诺:凭良心办学.杜绝吹虚作假!全部味道秘方绝不保留:只有学到核心的技术.大家在市场竞争中才能赢得真正的优势.

鸡公煲有四大特点：

一、鸡公煲选料精良：采用放养且不吃饲料的当年生公鸡作为主料：肉质酥嫩爽滑，口感香鲜。

二、鸡公煲在使用的香辛料方面特别讲究，在鸡公煲制作过程中：香辛料中五香味型的香料和清香及养生类型的香料是分开使用的，用量有着严格的要求。做出的香底要达到浓而不腻，香而不失鲜味

三、鸡公煲后期加的原味汤汁要及高，一般取自龙骨熬至高汤，这样扫出的汤才会浓郁而香醇，后期烫一般烫素菜的多，只有好的汤才会让素菜吃起来有香鲜的感觉。

四、吃法讲究：讲究的是先品后吃先炆后煮较后烫。吃到较后时就可以随意烫吃自己喜欢的各种菜品了。整个鸡公煲吃完后保证您一吃难忘！

膳学派餐饮培训学校：膳学派餐饮拥有一个顶尖的团队，公司以"创造一流品牌、培养一流人才"为发展目标，坚持"同心同德创大业，一心一意求发展"的理念，秉着"为企业创造利润；为员工谋求福利；为学员创造财富；为社会贡献价值"的信念，在成功的大道上昂首阔步！

和同行做所谓的价格竞争，一分价钱一分技术，请大家谅解斟酌考虑，独特的正宗美味才是较重要的，让您高兴而来，满意而归！

一、配方透明化：

我们在教学上实实在在，采取老师手把手试教学，学员自己动手操作，把全部配方教给学员，不搞“保密配方”教学，让学员学到真东西，从当地就采购原料，降低成本，提高利润。

二、配方标准化：

我们的任何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，我们也能够保证在最短的时间里教会你。

三、口味本地化：

学员在我们这里学习时，有烹饪老师会和学员沟通，学员把当地的口味和自己想要的口味告诉技术教师，老师会结合学员当地的特色，做出符合当人口味特点，和消费习惯的口味，确保学员学好为止！

四、成本低风险小：

小本起步，不断壮大，我们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！