

德州炸鸡汉堡技术培训学校

产品名称	德州炸鸡汉堡技术培训学校
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

德州炸鸡汉堡技术培训学校

课程组织

- 1.叙述开店教程以及炸鸡腿汉堡的开展史和其特征特征。
- 2.炸鸡腿汉堡制造全过程。
- 3.炸鸡腿汉堡调味料的选购、配比、制造等技能训练。
- 4.炸鸡腿汉堡制造方法、技巧训练。
- 5.炸鸡腿汉堡主料、配料等材料的保管及寄存方法。

实操内容

首要原材料：鸡翅、鸡腿、鸡肉、汉堡胚、生菜。

首要设备：炸炉、冰箱、微波炉。

口味以及特征：外酥里嫩，香辣可口。

本钱赢利：本钱占总额的30%-45%，赢利一般都是在60%-70%。

出资金额：5000-6000左右。

调配项目：章鱼小丸子、鸡蛋仔、炒冰淇淋、饮品、糖水、牛排杯、甜品。

位置选址：适合开店、摆摊、档口、流动人口比较大的当地，例如校园、小吃街等。

训练时刻

不约束学习时刻,包教包会,学会停止。一般3-5天左右，视个人情况而定。广州厨圣坊餐饮办理有限公司训练的教學特征是实际操作为首要教學模式，采取一对一，手把手的模式教學，让每一位学员都可以亲手操作，直到学会停止，保证每一位学员都可以学会所学内容，还可以独立完成一切品种精制制造技能。并在亲手操作过程中体验美食操作带来的愉悦与享受。

培训内容

鸡腿、鸡排、鸡块等腌制方法

炸鸡所需的酱料制作

各种调料粉的配制

复习制作技术，独立完成反复实践操作

炸鸡腌料原料设备的采购渠道以及设备的维护

店面经营的选址原则，装修布局风格

投资预算分析及风险回避，店面经营的日常管理和人员配备

课程安排

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址，人员配备，物资采购等。
- 2.项目技术详细讲解，包括原材料的变换，配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创业
- 4.专业老师一对一实战示范，讲解技术
- 5.老师实践中带领你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料的选择，采购，成本，预算
- 6.学生自我实践，老师旁边检查指导，自主完成所有课程，熟透操作流程，反复练习

项目简述

众所周知，西式休闲快餐的代表麦当劳、肯德基进入中国大陆后发展之快，当今各城市却都可以看到它们的气势浩大的经营门店与生意火爆的场景，它们赚走了中国人大把大把的，有多少大陆人心甘情愿地将财富塞进了洋人的腰包！

究其原因？西式快餐店的明快风格一改中国传统餐饮店脏、乱、差的局面，其亮丽整洁的环境，良好优雅的就餐氛围，吸引了大量人群的光临，抓住了人心所向，使之人们（尤其是青年男女）争相购买，拥店进餐。

