

长沙手撕鸡配方培训 湖南特色手撕鸡培训

产品名称	长沙手撕鸡配方培训 湖南特色手撕鸡培训
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

长沙手撕鸡配方培训 湖南特色手撕鸡培训

一 手撕鸡介绍

手撕鸡是一道驰名中国的汉族传统名菜，属于川式凉菜。一般选用三黄鸡为原料，其中，外皮金黄可谓手撕鸡的卖点

之一，在金黄的鸡皮上，晶莹而散发甘香，肉质细腻。

二 培训内容

理论学习：1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、设备配备等。2.项目技术详细讲解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技术，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：1.公司提供所有原材料，学员亲身操作练习，老师旁边检查指导。2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

培训内容

- 1.手撕鸡的系统讲解，理论基础。
- 2.手撕鸡的原料选购标准。
- 3.手撕鸡的原料预处理。

4. 手撕鸡的加工工艺，鸡肉制作及技巧，秘制料汁的配制技巧及经验。

5. 手撕鸡的成品标准。

6. 手撕鸡产品的定价标准。

7. 手撕鸡店面的选址技巧，经营特点，管理技巧。

培训目标 完全掌握手撕鸡产品的配方，工艺技巧，了解手撕鸡产品的店面经营特点。