

东营可以学鸡翅包饭技术

产品名称	东营可以学鸡翅包饭技术
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

鸡翅包饭学习，城阳学鸡翅包饭去哪里？

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

【项目介绍】：

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，的项目，是很多人都会选择的。鸡翅包饭是集这

些

优点

于一身，

因而，受到消费者

的欢迎，深受消费者喜爱，想开家鸡

翅包饭店，到我们青岛膳学派**餐饮**中心来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

鸡翅包饭怎么做?鸡翅包饭做法配方?

鸡翅去骨，(鸡翅去骨比较麻烦点)。把去骨鸡翅用奥尔良鸡翅粉进行腌制。米饭煮硬一点，备用。把香

菇丁，红萝卜丁，木耳丁，蒜末，姜末，放入锅中干煸，加入米饭，放盐味精，葱，酱油，耗油，胡椒粉，蜂蜜拌匀。把拌匀的米饭塞入鸡翅中，用牙签封口。把包好的鸡翅，放入烤箱中烤15分钟，取出。再把烤好的鸡翅放入烤炉上烤，一边烤一边刷奥尔良酱。烤至鸡翅金黄就可以了，又好看又好吃。

培训课程：

- 1：全翅的挑选采购方法。
- 2：全翅去骨方不破皮法及腌制方法。
- 3：各种口味鸡翅饭，饭的处理制作。
- 4：腌制好的鸡翅和油饭的组合。
- 5：灌装和烤制调味技巧。
- 6：未售完半成品储存和二次烤制技巧。

实战操作：

- 1.备原材料，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.学员自我思索制作重点环节，老师引导，熟透操作流程。

鸡翅包饭学习方式：

按照鸡翅包饭标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

鸡翅包饭培训的利润分析：

传说中的鸡翅包饭包猪蹄，感觉什么都能

包，在小吃

街很火热，排个队，花了15块，才只能吃一只。如果你计算过鸡翅包饭的成本，那你一定会觉得这款小吃特别的钱。

市场上一斤生鸡翅的价格8元一斤，一斤有四五个鸡翅。一只生鸡翅成本2元一只，米饭配菜成本就很低了。然后商家一只卖15元，可以说利润翻了几翻。所以做鸡翅包饭生意只要味道好。

鸡翅包饭10元一份利润多少?鸡翅包饭产品按串或份出售,比如鸡翅包饭成本约3.2元,售价均在10元左右,营业额600—3000元,可获利 400-2000元不等,生意好点可卖7-8百份,节假日更好.米饭加鸡翅的结合美味.营养丰富,既可以当正餐吃,也可以当小吃.