

泰安培训正宗鸡肉卷技术，包教包会

产品名称	泰安培训正宗鸡肉卷技术，包教包会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
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

鸡肉卷是现在市场上非常流行的特色小吃，鸡肉卷的风靡，必然带动鸡肉卷合作行业的繁荣，带来大量的财富，如果你正在寻找鸡肉卷合作，想学习鸡肉卷技术，想参加鸡肉卷培训，欢迎联系青岛膳学派鸡肉卷技术培训。老北京鸡肉卷学习，适合学校门口的小吃。学习鸡肉卷我校拥有极其丰富的鸡肉卷制作经验,同时还具有一套完善的肉卷营销方案,我们在此承诺将会用较专业的技术,较实惠的培训价格,来帮助学员成功创业。让学员真正地轻轻松松开店,稳稳当当的赚钱,开开心心做老板。

鸡肉卷是一款以面饼包裹卤肉、火腿、鸡柳、蔬菜的时尚特色即食小吃，有麻辣牛肚卷、绝味牛肉卷、香酥鸡柳卷、脆甜卤藕卷等十几个经典品种。与一般粗制滥造的街边小吃不同，鸡肉卷将美味、营养、精致、卫生、方便、快捷做到了极致。论“色”，红、白、紫、绿、黄五色食材俱全，观之养眼，食之养生;论“香”，面香、肉香、蔬菜香，还有独一无二的卤汁香与酱香，闻之喷香扑鼻，尝之奇香满口，回味则余香绕舌;论“味”，鸡肉卷推崇五味调和，一口下去，酸、甜、咸、香、辣尽在其中，酣畅淋漓;论“营养”，除了蔬果禽蛋肉的均衡搭配外，鸡肉卷还将桂皮、五味子等药材巧妙运用到卤汁的熬煮和酱料的发酵过程中，是当之无愧的食补佳品。

青岛膳学派鸡肉卷教学内容：

- 1.老北京鸡肉卷原材料的系统讲述;
- 2.老北京鸡肉卷鸡肉的腌制;
- 3.老北京鸡肉卷饼的制作;
- 4.老北京卤肉卷制作步骤;
- 5.老北京卤肉卷酱料的调制;
- 6.老北京鸡肉卷经营定价原则;