

济南鸡叉骨技术培训学校

产品名称	济南鸡叉骨技术培训学校
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

济南鸡叉骨技术培训学校001

炸鸡锁骨技术标准操作简便标准的制作工艺，配合调料，想学习炸鸡叉骨培训总部在哪里那里培训炸鸡锁骨技术。学一个系列再学其他优惠%；工人退伍残疾人优惠%。培训所有项目制作工艺配方。化教学。好学易懂，由教学。学员动手操作，达到开店水平。现在人们在选择合作之前。也需要人们了解一些详细的信息，确定这个项目是否适合自己。而且现在人们在选择合作项目的时候。

膳学派一对一指导教学，从您零基础到做出成品每一步细致指导，学员自己动手全程操作。记忆牢固，不限制时间、周期的学习，直至您学习会为止，一次性毫无保留的教您全部技术。学成之后可以自己经营。一年之内如果有问题可以免费回来复习，天天营业火爆，顾客排队购买，平方米的流动小店创造了日营业额元以上的记录，炸鸡叉骨配料在哪学街头新宠炸鸡叉培训炸鸡叉的成本。

膳学派经历多年风雨，经过各地名厨、食客、文士和广大群众的研究、挖掘、继承、和创新，收集整理了各地小吃配方和民间秘方,致力于小吃文化的研究和发展。多年来，我们一直秉承“诚信、创新、、务实”的经营理念，倡导“学一门技术，致富一家人”的创业思路。已经为社会输送了上万名的餐饮人士，和创业人才。我们专注于饮食文化的传播与推广，我们热诚期待，有共同热爱美食的伙伴携手共进、共创辉煌。

炸鸡锁骨培训内容：

- 1、炸鸡等发展史。
- 2、炸鸡粉、面包糠、腌粉等原料认识；炸炉、恒温箱等设备认识和使用方法。
- 3、鸡腿、鸡翅、鸡块、鸡柳等腌制方法。
- 4、炸鸡腿、炸鸡翅、上校鸡块、无骨鸡柳等炸鸡系列整个操作工艺流程。

5、各种炸鸡锁骨的制作方法及其工艺流程。

6、各种调料的识别及采购信息；

7、店面经营的选址原则、装修布局风格及经营管理技巧。

膳学派拓展发扬美食文化，不断创新美味配方，与时俱进，学正宗的技术才能创业。膳学派小吃培训学校，办学以来秉承诚信办学、技术至高的理念，力求来学习技术的每位学员，后都可以安心开店创业，口味不求更好，只求都有创新

想创业吗？想自己做老板吗？如果您不甘心替别人打工，又具有不怕吃苦、肯动脑筋、做事认真的精神，摇滚炒鸡是您小本创业的选择！一年四季热卖，全年无淡季。