

潍坊黄焖鸡培训中心，黄焖鸡一对一培训

产品名称	潍坊黄焖鸡培训中心，黄焖鸡一对一培训
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

潍坊黄焖鸡培训中心，黄焖鸡一对一培训003

黄焖鸡主料采用鸡腿肉，经过了多重工序的制作，从高压焖制，到快速收汁，使得鸡肉鲜嫩，好吃，营养，可口。除此之外，它吸引人的地方，还在于搭配了米饭，送汤(或者是紫菜蛋花汤，或者是小米羹等)，让简简单单的一餐饭，能够满足多方面的营养需求。其特点是，在饭点之前，厨师可以所有工序做好，当顾客点菜后，只需要进行短短两分钟的收汁，马上便可以放在托盘里，端出来，让客人食用，是名副其实的“中式快餐”。

我们在黄焖鸡米饭基础上采用秘制酱料工艺技术，采集数十种香料及调味品严格按比例调配烹制而成，做成后色香味美，口感鲜嫩透味不粘腻，香味浓郁。无论口感，视觉，色泽都令人回味无穷，百吃不厌。鸡肉选材鲜嫩三黄鸡鸡腿肉，做出的黄焖鸡嫩滑多汁，汁味和香味浸入鸡肉内部，色泽均匀。用土制砂锅烧制，砂锅内沸腾，香气直入鼻中，鸡块滚烫，深受消费者喜爱。小吃店经营简单,开小吃店投资成本低、小吃店经营简单、利润可观、小吃的消费群体广，所以说投资餐饮业的首选，市场前景广阔。

黄焖鸡米饭全套技术培训内容、以及开店经营指导课程，包括：店面选址、设备采购、原材料的采购等

等。理论学习

- 1、黄焖鸡米饭的系统讲述；
- 2、黄焖鸡米饭原料的选购；
- 3、黄焖鸡米饭食材的预加工；
- 4、黄焖鸡米饭加工的基本标准；
- 5、黄焖鸡米饭加工的工艺步骤；
- 6、黄焖鸡米饭经营定价原则；
- 7、系列调味品及原料的货源渠道；
- 8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

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。教学方式 膳学派小吃技术，老师手把手教学、简单易懂、理论与实战相结合，学员实操、老师旁边指导，学起来快，上手更容易，0基础也能让你成为美食制作高手！