

济南炸鸡架培训基地，老师耐心指导

产品名称	济南炸鸡架培训基地，老师耐心指导
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

济南炸鸡架培训基地，老师耐心指导016

想学习炸鸡架技术，你需要的这里都能找到，煎、炒、烹、炸、烤、涮 一台车，样样都搞定，烧烤、油炸、铁板烧、涮烫、小吃任意搭配，组合营销，一辆小车走市场，哪儿人多就去哪儿！油炸小吃，12大产品系列，你想做什么就做什么，一车搞定美食，多款车型轻松做生意。油炸小吃加-盟，千元投资圆了创业梦，开小吃车，比开店更便捷，创业更快速！开着小吃车，走街串巷轻松营销，经营很灵活，选址不受限，食客躲不掉！

炸鸡架适合在很多地方卖：大学城、小吃一条街、菜市场、大排档、旅游景点、地铁口、公交旁，大工厂附近等地方，只要人多的地方就是小吃车的销售魂地。油炸小吃培训膳学派全程提供技术指导和技术升级，免费多个品种技术培训，免费转让技术，保姆式手把手传授。

中国膳学派餐饮培训学校，始终以诚信立足社会，以超前的经营理念和不骄不躁、踏实稳健的作风，本着互惠互利，诚信双赢的原则愿与各地有识之士共同努力，携手共进、共创辉煌。您只需要很小的投资，即可得到我们专业的技术培训和完善的后续服务。

炸鸡架培训内容：1.炸鸡架所用原料认识及性能学习；2.炸鸡架处理、腌料配比、腌制技术学习，所用原料制作；3.炸鸡架的全部工序配方及实际动手操作；4.炸鸡架各种产品制作流程及技巧；

培训详情：实际操作内容 1、鸡架腌制方法。2、炸鸡架所需酱料的做法。3、各种调味粉的配方。4、炸鸡架、炸鸡架腿、炸鸡架翅、无骨鸡柳等炸鸡系列整个操作工艺流程。5、复习制作技术，独立完成产品的制作;反复实践操作,熟练操作流程。6、炸鸡架粉等原料的保养及机器设备的维护。

中国膳学派餐饮培训学校，在国内是率先做特色餐饮技术，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,专业致力于中国小吃文化的研究和发展。膳学派专业老师手把手传授，技术配方无保留传授，一次交费学习，技术免费升级。做到速成而不“

滥造”，可以彻底解除创业者技术和经营的困难，让完成专业项目培训的学员，既可信心百倍的去经营，我们秉承“公益”的办学思想下，让小本创业的人士花较少的钱，学到较专业、较正宗的技术，走上创造财富之路，给更多的失业人员、打工族、想创业人士提供一个学习技能、施展抱负的机会。