

摇滚烤鸡培训，山东摇滚烤鸡培训

产品名称	摇滚烤鸡培训，山东摇滚烤鸡培训
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

哪里可以学摇滚炒鸡技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

项目简介：

“摇滚炒鸡”创时代传奇，中华古老菜肴--炒鸡，鸡乃食五谷、杂草、昆虫喝泉水而生，汲取了天地万物之精华，所以鸡肉的肉质鲜嫩，营养价值也随之提高，常吃有强身健体、益气补血的功效，故自古都是世界各族人民所追求的美食！摇滚炒鸡的核心秘制配料，精纳百草，有滋补元气、调和五脏、通行十二经络、环节关节痛的功效。摇扇着炉，耐心熬制而成糊入味。核心技术酱料的真材实料，是深邃美味不可缺少的部分。此鸡炒制历史已有24年，从古法药膳“十香全鸡”改良而来。独特的中药料包，独创的滚筒炒制方法，优选的先杀小公鸡，严格的切制工序，烹制而成！

膳学派课程安排及培训优势：

培训项目 摇滚炒鸡

口味：微辣、中辣、麻辣、五香

培训内容

- 1.讲解摇滚炒鸡设备的使用方法；
- 2.摇滚炒鸡所需食材及原料讲解；
- 3.摇滚炒鸡的制作方法和工艺流程实操；

- 4.新鲜鸡腿肉及配菜的配比；
- 5.摇滚炒鸡炒制的技巧；
- 6.秘制酱的制作，包括提香、上色、收汁的制作方法流程；
- 7.摇滚炒鸡时间的掌握辣味的控制以及如何做到有卖相等。
- 8.摇滚炒鸡的保存方法及售卖技巧。

课程安排

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详情批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换，配比等。
- 3.投资预算分析及风险回避，店面经营的日常管理。

示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料的选择、采购、成本、预算。

自我实战：

- 1.自己准备所需原材料，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.学员自我练习，老师引导，熟透操作流程。

学习时间

随到随学，不限学时，包教包会，学会为止

上午：09:00-12:00 下午：13:00-18:00

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）