

# 青岛香酥鸡专业培训

产品名称	青岛香酥鸡专业培训
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

青岛香酥鸡专业培训002 香酥鸡（手撕鸡）：香酥鸡（手撕鸡）经过几十种名贵中药材腌制及名贵香料精心调制，辅以纯正色拉油烹炸，加以正确的油温及方法，外用多种佐料调拌而成。其成品外酥里嫩，香气扑鼻，让人口水直咽，入口纯香，回味优长，且营养价值非常高，含人体所需的多种维生素、氨基酸，特别是对中小学生的身体发育有明显的辅助作用。【膳学派培训内容】1、香酥鸡块的系统讲述；2、香酥鸡块原料的选购；3、香酥鸡块食材的预加工；4、香酥鸡块加工的基本标准；5、香酥鸡块加工的工艺步骤；6、香酥鸡块经营定价原则；

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。实际操作

1、膳学派专项老师现场教学操作，学员从旁学习和观摩；

2、学员自己按照所学流程制作成品，膳学派老师从旁指导；3、学员自己独立完成成品制作，制作完成，有膳学派老师点评并给出指导和改进意见；

4、后期学员自我思索，膳学派师引导，熟透操作流程，形成自己的操作风格；膳学派餐饮培训学校，专业培训小吃项目近二十年，精通各种小吃项目，来我们学校学习，精湛的技术学到手是肯定的，包括后期的开店注意方面，营销方式，自己怎么制定成本都会有专业的师傅面对面给你谈，让你创业的成功率更高。欢迎各位朋友前来考察，膳学派会是你强力的后盾!