

黄焖鸡专业技术培训，一对一培训

产品名称	黄焖鸡专业技术培训，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

黄焖鸡专业技术培训，一对一培训002

膳学派理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

膳学派示范讲解：

- 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的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 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，老师引导，熟透操作流程。

实操内容

项目实际操作内容一

黄焖鸡技术概述；正宗黄焖鸡香料的全部配方与配制；

项目实际操作内容二

正宗黄焖鸡的各个细节及全部制作过程；正宗黄焖鸡的全部制作；

项目实际操作内容三

正宗黄焖鸡米饭技术培训的制作手法及掌握技巧；

项目实际操作内容四

正宗黄焖鸡、黄焖全过程；原料存放、保鲜技术；原料的进货渠道指导。教学品种有黄焖鸡腿饭、黄焖全鸡、黄焖鸭、黄焖排骨、黄焖红烧肉、黄焖牛腩、黄焖鱼头等。

项目开店实战指导

系统了解开店知识，如何选址、办证、装修、服务、管理、采购、盈利模式，并定期开设餐饮选址及盈利模式策略提升班助你成功创业！

膳学派培训方式

- 1、膳学派专业老师一对一的实战示范，讲解技术；
- 2、膳学派老师实践操作中引导学员回忆理论学习阶段所学知识，巩固所学。
- 3、膳学派学员从原材料到成品进行整套实际操作练习，老师在旁边耐心指导；
- 4、膳学派学员制作出成品后，老师对成品进行品评；
- 5、膳学派老师引导学员反复操作，熟练操作流程，直到独立完成做出跟师傅一样的产品。