

# 德州鸡汁豆腐技术培训，专业技术教学

产品名称	德州鸡汁豆腐技术培训，专业技术教学
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

### 德州鸡汁豆腐技术培训，专业技术教学

中国的菜肴是非常丰富且美味的，让众多食客爱不释手。鸡汁豆腐作为我国传统的特色菜肴，已经在餐饮市场上有了多年的历史，但任然获得了广大消费者的青睐和认可。鸡汁豆腐是豫菜中的一种，食材选择非常优质，口感适中，南北皆宜。在创业者眼中，鸡汁豆腐是个不错的好项目，选择投资它，轻松好致富。

豆腐的切制技术，穿制技术，炸制技术，豆皮的切制技术，高汤的熬制技术，鸡汁豆腐煮制技术，秘制酱料制作技术，秘制红油辣椒制作技术全套鸡汁豆腐串技术一对一教，手把手学，保教包会。随到随学，学期不限，学会为止。

有香辣浓郁、营养实惠、老少皆宜等特点。想创业就行动，厨掌柜餐饮速成培训班诚心为你技术，做小吃几乎无，资金需求少，不用担心被困住成本。业是没有年龄的，不管是人还是年长者都可以搞定.参加我们的培训，学员无需任何，我们不但将优质的技术传授给学员，更给学员以独特的配方，价格、利润的多少，开店决策，定价要决等。

#### 【课程安排】

- 1、豆腐坯的选购;
- 2、鸡汁的制作;
- 3、上色料水的做法;

- 4、秘制香料的配制;
- 5、各种调味料的配比;
- 6、鸡汁的保存方法;
- 7、烹饪鸡汁豆腐的操作方法;
- 8、鸡汁豆腐酱汁的制作。

#### 青岛膳学派鸡汁豆腐培训方法

- 1.长期招生培训.国家法定假日难休。
- 2.不限定学习时间.随到随学.包学好。
- 3.色香味俱全.从零实际操作.当场直现.彻底把握才行。
- 4.培训中心向学生确保：老师傅从零开展学习培训.包学包会.没有时间限定.秘方彻底教给你!签订合同学习培训合同书.学技术有安全保障

#### 鸡汁豆腐盈利剖析

很多人不清楚开一间鸡汁豆腐店究竟一月能有多少盈利,那样你管我,通常情况下,一间通常的鸡汁豆腐店每天的营业额大约在1000元上下,那麽一月的爱岗敬业额就会有30000元上下,而通常,大家必须扣减60%的成本,也就是大约有18000元上下是成本,剩余的12000元也就是鸡汁豆腐店的经济利润了.自然假如鸡汁豆腐店做生意好些的情况下,盈利肯定是比这一也要高于许多的.