

山东鸡公煲技术教学，培训认真

产品名称	山东鸡公煲技术教学，培训认真
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

山东鸡公煲技术教学，培训认真002

金质选用此酱料对上等仔鸡进行腌制，同时在专用煲中按客人的不同口味和要求现场烧制，仔鸡口感嫩滑爽口，香味扑鼻，尝后余香绕唇、三日而不绝。为满足顾客的不同口味，金质也专门针对不同水产、肉制品研发出牛腩煲、排骨煲、甲鱼煲、牛蛙煲、鱼头煲和香辣虾等不同种类的秘制酱料，与鸡公煲秘制酱料有异曲同工之处。

实际操作内容:

- 1、重庆鸡公煲的系统讲述；
- 2、重庆鸡公煲原料的选购；
- 3、重庆鸡公煲食材的预加工；
- 4、重庆鸡公煲加工的基本标准；
- 5、重庆鸡公煲加工的工艺步骤；
- 6、重庆鸡公煲经营定价原则；
- 7、培训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。

培训内容：

烧鸡公类：特色烧鸡公 香辣烧鸡公 麻辣烧鸡公 原味烧鸡公 五香烧鸡公等

其他鸡公类：烧鸡公两吃 烧鸡公三吃 干锅鸡公仔 五香鸡公煲 鸡公粉丝汤等

吃完涮菜类：涮牛肉类 涮猪肉类 涮海鲜类 涮菌菇类 涮豆制品类等（教6种味碟）

青岛膳学派餐饮重庆鸡公煲米饭培训学校，是经青岛市工商局批准注册的专业小吃培训公司，凭借着科学规范化的管理，过硬的专业技术水平，历经风雨成功铸就了公司小吃培训品牌，成为学员满意、放心的公司，全方位的服务在学员心中形成了良好的口碑!学校的每一位师傅严格谨慎，认真负责要求自己，更要求学员。不定期研究更新更加符合市场需求的小吃口味，不断升级小吃配方，以便学员掌握到*新的核心配方，更加适应市场的瞬息万变，抓住*佳市场先机。

膳学派鸡公煲结合了火锅长盛不衰的经营精华，又具有吃不腻、不厌，同时又给人带来越吃越丰富的感受。其实对于很多人来说，开一家属于自己的美食店是自己心中的梦想，膳学派对传统重庆鸡公煲秘方进行改良，采用了大蒜，草果，白寇，丁香，沙仁，豆寇，桂圆，大料，姜，葱，桔梗，香叶，枸杞，枣，盐，味精，胡椒粉，鸡精等几十种上乘健康调味品，用炒作方式调配而成，迎合了更广泛人群的口味。秉承四川人一贯的麻辣品性，吃起来爽口爽心，过后回味无穷。膳学派小吃培训以独特的腌鸡酱料是鸡公煲经营的成功关键，为厨师压缩了许多繁琐的烧制流程。消费者群体众多。值得更多创业者前来学习！膳学派秉承公益办学的思想，心知每位创业者的不容易，我们让每位学员花较少的钱，学到市面上较好的技术。