

重庆鸡公煲做法培训 鸡公煲技术学习

产品名称	重庆鸡公煲做法培训 鸡公煲技术学习
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

重庆鸡公煲做法培训 鸡公煲技术学习

鸡公煲是重庆烧鸡公和重庆干锅鸡在外地的一种叫法和杂交变种。以浓香滑嫩，入味彻底，形式新颖见长，口味可根据各地需要可调，分微辣、中辣、重辣各味型。烧鸡公是重庆及四川一带的汉族传统名菜，之所以叫烧鸡公而不叫烧公鸡是因为那里的方言管公鸡叫鸡公。

学校活动：（所有项目学一样送一样，更多优惠套餐，名额有限，先报先得，提前预约一人学费可以两个人来学）。

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。

示范讲解：

- 1.专业老师手把手的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料选择，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。

学习内容

- 1、鸡的选择与原料的认识作用
- 2、鸡公煲秘制汤底熬制（这是重点）
- 3、掌握鸡肉腌制做法
- 4、火候控制，炖煮时间的把握
- 5、成品出炉及设备原料进货渠道