

江苏鸡翅包饭培训班

产品名称	江苏鸡翅包饭培训班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

鸡翅包饭是用鸡翅、糯米制作的一道小吃。鸡翅含有多量可强健血管及皮肤的成胶原及弹性蛋白等，对于血管、皮肤及内脏颇具效果。

米饭加鸡翅的结合美味.

营养丰富，既可以当正餐吃，也可以当小吃.

鸡翅包饭是公司技术主管经过10多年对肉制品技术研究后得出的精华结果。针对肉制品（羊肉、牛肉、猪肉、鸡肉）腌制，一个常识大家都知道：食品经过加热时，食品原料内的水份子遇热会蒸发，物体失去水分后体积会逐渐收缩，失去部分水分的肉类食品，口感粗糙、塞牙起柴、整体外形起皱、体形缩小。而我公司的肉串经特殊腌制后（不放任何化学物品）烧烤的肉串不光不缩小，反而体型会变大，肉嫩弹牙，口感嫩滑，色泽金黄、体型饱满。顾客觉得经济实惠。与别人同样大的肉串您的成本会更低！本公司的烧烤敢与任何一家公司培训的烧烤比口感，比味道，比颜色，比烤肉不收缩体型饱满的效果。

培训内容 奥尔良味型 香辣味型 麻辣味型 孜然味型 BT辣味型 五香味型
酱香味型 鸡丁包饭 鸡翅蛋包饭 鸡翅肉丝包饭 鸡翅午餐肉包饭等。

培训承诺 不限时全教会，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般5天左右可完全掌握

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.项目技术详细讲解，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。

4.流动小吃车经营策略。

动手实操1.大、小鸡全翅的挑选采购方法。

2.鸡全翅的骨头去除方法（不破皮）

3.各种口味鸡翅包饭鸡翅的腌制

4.各种口味鸡翅饭、蛋包饭、鸡翅肉包饭，饭的处理制作

5. 饭的二次加工和调味

6.腌制好的鸡翅和油饭的组合灌装技巧

7.鸡翅包饭的烤制调味技巧

8.售卖方法和技巧培训

9.未售完半成品的储存和二次烤制技巧