

火锅鸡技术培训-手把手教

产品名称	火锅鸡技术培训-手把手教
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

现在到冬天了，一些火锅鸡店也开始火了起来，很多人看到这幅场景，也想去学火锅鸡，但是市面上有很多培训的，不知道怎么选择，所以大家一定要擦亮眼睛，接下来就和我看看怎么学习火锅鸡吧。

火锅鸡：

1.鸡肉斩成小块

2.锅中烧水倒入料酒余烫鸡肉去除腥味，鸡肉洗净备用，锅中水倒掉不要。

3.做锅烧油，油热放入葱姜炒出香味，放入豆瓣酱炒出红油，倒入余烫好的鸡肉翻炒上色。

4.炒上色的鸡肉放入电饭煲，加水没过鸡肉本身就好，放入葱段大蒜粒花椒八角肉桂，豆瓣酱本身就是咸的，盐根据自己口味可加可不加，电饭煲调到鸡鸭肉，开焖

5.焖鸡肉的这段时间可以去准备自己爱吃的菜菜

6.焖好的鸡肉加水就可以开涮了。

品牌项目：餐饮(其他)

品牌名称：火锅鸡

教学方式：老师一对一教学

品牌详细信息：在线咨询客服

-售后服务：提供后期全套技术支持以及服务，可免费后期复学!-

联系人：齐老师

地址：朝阳区小红门桥北

- 1、网上了解详情咨询相关信息，决定是否来公司实地考察
- 2、来公司考察、与老师具体了解、品尝口味满意、签订合同正式学习
- 3、安排住宿、正式一对一培训
- 4、学习期间时间是不限制，学会为止，培训结束，毕业

品牌保障：30多年办学经验，全国连锁品牌。

实操实训：全程实操理论融入实践。

教学特色：上课时间灵活小班教学手把手指导。

选择北京品味轩餐饮培训中心学习技能优势：

- 1、公司总部坐落北京市朝阳区，地理位置优胜，交通便利
- 2、核心技能毫不保存，确保您学到真本事
- 3、现场一对一授课，手把手教育，理论与实践相结合，学习更省事

以上就是关于北京品味轩餐饮公司的“火锅鸡”的内容介绍，希望对大家学习有所帮助。想要了解更多关于培训的相关资讯欢迎来咨询。