

# 泰安特色鸡公煲技术培训+餐饮培训

产品名称	泰安特色鸡公煲技术培训+餐饮培训
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

### 泰安特色鸡公煲技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

每一座城市都有一些形形色色、令人难忘的美食。提起重庆美食，大家第一印象就是辣、麻、满头大汗，对于重庆鸡公煲这道菜大家应该都有所耳闻。“重庆鸡公煲”是一道重口味、令人一吃就难以忘怀的名菜，同时吸取了火锅的做法、干锅的吃法，融入了现代的原料腌制方法，其独特的风味、口感和优廉的价格，让人百吃不厌。请您接着往下看！

### 培训课程

- 1、讲述重庆鸡公煲的发展史及基础知识。
- 2、讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3、重庆鸡公煲的制作关键方法与核心程序。
- 4、各个品种的重庆鸡公煲的制作方法搭配技巧。
- 5、讲解重庆鸡公煲的具体流程及操作方法。
- 6、设备器具采购途径、要求和使用方法。
- 7、投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

### 培训课程安排

- 1.讲述鸡公煲的发展史及基础知识。
- 2.讲解鸡公煲选料、配比及加工。
- 3.鸡公煲的制作关键方法与核心程序。
- 4.鸡公煲的制作方法 with 搭配技巧。
- 5.讲解鸡公煲的具体流程及操作方法;
- 6.设备器具采购途径、要求和使用方法。
- 7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

## 服务保障

- 1、青岛膳学派餐饮培训教学设备齐全，让每一个人有实践机会，保证百分百学会。
- 2、不限制学习时间,包教包会,学会为止，一般3-4天左右，视个人情况而定。
- 3帮助学员在学成后进行设备采购、店面装修设计、店面广告宣传、营销策略。
- 4、终身技术升级、就业保障、免费使用贵阳飘味香商标品牌。

青岛膳学派小吃培训学校培训的鸡公煲做工精细、营养丰富、适合大众的口味，餐饮美食的好坏决定了我们一上午的工作效率，不能忽视，很多人学习餐饮美食技术，都选择到膳学派培训，因为这里的餐饮美食品种丰富，味道也不错，从而备受欢迎。重庆鸡公煲特色小吃培训怎么样?环境优雅，吃的健康，让顾客难以拒绝。