

淄博特色黄焖鸡米饭技术培训

产品名称	淄博特色黄焖鸡米饭技术培训
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

淄博特色黄焖鸡米饭技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

课程详情

黄焖鸡米饭又叫香鸡煲，或叫浓汁鸡煲饭，是鲁菜名吃。是源自山东济南天桥区的传统名吃，属于鲁菜系。该特色小吃做成后色香味美，口感鲜嫩透味不粘腻，香味浓郁。

培训课程安排

- 1.老师现场演示。
- 2.学员操作练习。
- 3.开店所需设备介绍。
- 4.实习操作。
- 5.老师纠正，老师考核作品。
- 6.介绍如何创业，利润分析。
- 7.老师教采购原材料，挑选调料，开店所需设备。

我们的优势

- 1、免费进行学员答疑，指导店面，布局，前期投资回报率分析，保本技巧。
- 2、我们地处繁华商圈商铺，只教学员，不对外营业，更专业，学员实践操作机会多，师傅全程陪同监督，及时指正学员错误，学员影响更深，学的更快。
- 3、多年来，我们自己开过店，无论是餐饮培训都有自己的经验，也指导了无数家大中型餐馆的经营，有收获也有遗憾，经历过赚钱的快乐，也经历过亏损的心痛。
- 4、现在，我们只想把这么多年来积累的一身餐饮本领传授给新的餐饮创业者们。理论结合实践，配方全透明，让学员掌握真正的核心技术，成功开启创业之路。

项目名称：黄焖鸡米饭、黄焖鸡 所属行业：餐饮>快餐>黄焖鸡米饭、黄焖鸡 详细咨询：吴老师

项目实际操作内容一：黄焖鸡技术概述;正宗黄焖鸡香料的全部配方与配制;

项目实际操作内容二：正宗黄焖鸡的各个细节及全部制作过程;正宗黄焖鸡的全部制作;

项目实际操作内容三：正宗黄焖鸡米饭技术培训的制作手法及掌握技巧;

项目实际操作内容四：

正宗黄焖鸡、黄焖全过程;原料存放、保鲜技术;原料的进货渠道指导。教学品种有黄焖鸡腿饭、黄焖全鸡、黄焖鸭、黄焖排骨、黄焖红烧肉、黄焖牛腩、黄焖鱼头等。

项目开店实战指导：

系统了解开店知识，如何选址、装修、服务、管理、采购、盈利模式，并定期开设餐饮选址及盈利模式策略提升班助你成功创业!

在小编市场调查结果中得出，市场中的鸡肉平均价格大约在10元一斤，一份小份的黄焖鸡需要用半斤鸡肉左右，大份的黄焖鸡需要鸡肉八两左右，这里以小份黄焖鸡为例说明。鸡腿肉半斤需要5元，酱料费用0.2元/份，水电煤气费用0.5元/份，香菇、青椒、土豆、生姜等费用合计1元/份。总体算下来，一份小份的黄焖鸡米饭大约成本价在6.7元左右。而一份小份的黄焖鸡米饭售价在15元左右，所以一份小份黄焖鸡所得的净利润在8元左右，如此可见，黄焖鸡米饭的利润何其之高了。