

北京大盘鸡学习技术班-口味做的好

产品名称	北京大盘鸡学习技术班-口味做的好
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

现在的大盘鸡比以前好多了，现在的大盘鸡色、香、味俱全，这不，前几天就吃了吃，口感是相当的好，很是入味，那么去哪里学习大盘鸡技术呢，下面来看看吧。

新疆大盘鸡：

把鸡切成小块儿。土豆、胡萝卜、青红椒切块，把各种料备好

锅烧热加油，油要多些，把土豆块炸七分熟捞出。油留锅内

锅内油烧热，把花椒炸透捞出不用，锅内留有麻味的油

放入葱姜蒜，红干尖椒炒出香味，放入鸡块翻炒几分钟，放酱油和水（水一定要一次放够）

加白糖，盐，料酒

开始焖15分钟。（因鸡的老嫩程度各异而定吧）

放入胡萝卜块继续5分钟

放入土豆，继续小火煮到土豆熟为止，中间不要翻炒得太勤了，因为那样土豆会碎的

放入青红椒块。翻炒至青红椒断红后，可以出锅了。

培训保障

1、签订培训合同，包教包会

- 2、保证每个学员全程都是实践动手学习；
- 3、保证核心技术配方无保留传授技术；
- 4、保证学习中途不增加任何杂费；
- 5、保证学员能够完全掌握核心技术；

培训课程安排：备原材料，老师旁边检查指导。自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

培训时间:每周一到周日,早上9点到下午5点,随到随学,小班授课,我们不限制学员的学习时间,直到学会为止。

课程班型:工作日班、假日不休息,学习时间自由安排。

保证学员能够学到有竞争力好味道的技术；

北京品味轩餐饮公司餐饮培训承诺，学不会，绝不收取任何费用；

在每个餐饮行业想要在餐饮开店培训行业内的长期的发展，在经营一个自己的特色的菜品当中，特色的餐饮的都是可以是一个或者有几道的特色美食，在同行业内的味道独特，还要有别的餐饮店的口味。在有限时间内可以列出一个自己的特色美食，这可以让消费者看到后一目了然，还要可以快速的了解品牌的文化。