

廊坊学习大盘鸡技术的价格

产品名称	廊坊学习大盘鸡技术的价格
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	1.00/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

经营一家大盘鸡店可以说是非常挣钱的，因为制作的材料很普遍也不贵，成本低，新疆大盘鸡也能和其他美食一起来搭配经营，新疆大盘鸡的味道也很棒，受很多消费者喜爱，所以市场还是挺大的，另外新疆大盘鸡也是一种特色美食，很好吃的呢，那么怎么学习新疆大盘鸡呢，下面来和我看看吧。

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。

【项目优势】

NO1.适应年龄范围广，18岁到65岁，男女都可以学习;

NO2.时间自由：寻找项目独立创业者，有工作增加副业者，已经退休的老人；

NO3.创业门槛低：即使是零基础没有经验的学员，学完即可创业挣钱；

NO4.应用范围广：可以改善自己的生活品质，也可以开店挣钱；

NO5.市场空间大：餐饮行业不分男女老少都喜欢吃，需求量大。

北京品味轩美食小吃培训教学以实践教学为主，教师资历高深，技术精湛，随到随学的一对一教学模式保证了教会的承诺。迄今为止，北京品味轩已帮助全国各地学员上千人次，并成功创业。北京品味轩欢迎来自各地的学员实地考察、品尝、学习，我们承诺将为所有学员免费提供技术升级服务。