

# 东莞大朗学重庆鸡公煲做法

产品名称	东莞大朗学重庆鸡公煲做法
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

## 产品详情

东莞大朗学重庆鸡公煲做法，学重庆鸡公煲技术就到食为先小吃培训班，学习时间不限制，手把手教会你为止，重庆鸡公煲为什么跟重庆没有太大的关系，鸡公煲是“重庆烧鸡公”和“重庆干锅鸡”在外地的混合菜名。以浓香滑嫩，入味彻底，形式新颖见长，口味当然可以根据各地和个人的口味调整，分微辣、中辣、重辣各味型。不知道从什么时候开始，鸡公煲逐渐地成为了火遍大街小巷的一道小吃，很多人都深深地爱上了这道美食，而它也成为了新一代的外卖神器。重庆鸡公煲是一道重口味的名菜，它吸取了火锅和干锅的结合，还有现代的原料腌制方法，鸡公煲用其风味，低廉的价格被人们所熟知。

东莞食为先鸡公煲培训课程：

- 1、主料、辅料的选择认识、初加工方法
- 2、培训烧鸡公香料的搭配比例
- 3、培训飘香油、高汤的的制作及保存
- 4、培训烧鸡公的制作方法火候掌握

东莞大朗学重庆鸡公煲做法，学重庆鸡公煲技术就到食为先小吃培训班，学正宗鸡公煲制作配方就来食为先餐饮实训机构，鸡公煲培训学费只需2000元，学习时间不限制，传授正宗配方手把手教会你为止，食为先教学的鸡公煲口味包括：原味鸡煲、重庆鸡煲、麻辣鸡煲、香辣鸡煲、鸭煲等等。在食为先餐饮实训中心学习都是包教会，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。我们培训有各种小吃，中餐，夜宵，卤菜，凉菜，烤鱼，烤鸭，牛肉汤，麻辣烫，酸辣粉，炸串，花甲米线，烧烤，脆皮鸡米饭，早餐，奶茶冷饮街边热门小吃技术培训。