

吉林铁锅炖培训学校

产品名称	吉林铁锅炖培训学校
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

铁锅炖就是炖各种肉类食物，比如炖柴鸡，炖排骨，炖大鹅等，是用烧柴火的方式做的，而不是用气，铁锅炖以独特的烹饪手法受欢迎，口味也是很好的，下面就来看看怎么学铁锅炖柴鸡技术吧。

铁锅炖柴鸡做法：

主料：柴鸡

辅料：油盐葱花大料花椒姜片老抽大蒜

步骤：

1.洗干净，至少用凉水拔1小时比较好

2.用开水焯一下，会排出很多沫沫，水开了煮一分钟就可以

3.捞出来备用

4.放油，油热了放花椒大料，把花椒炸黑，关火，等油稍微凉下来放葱姜蒜

5.用老抽爆炒翻转，由于家里孩子奶奶血糖高，所以用酱油炒，如果用白糖炒糖色是佳的。加入纯净水可以没过鸡肉三厘米好。

6.熬差不多半个小时，会出很多油，可以用勺子撇出，可以计划第二天做烙饼用，饼会很香软，这样鸡肉不会腻

7.大概2个小时鸡肉就可以出锅了。

铁锅炖市场分析：

技术不管在哪个行业都是非常关键的，因为现在唯有技术才是靠谱的一个内容，学会了，开店不愁，口味正宗，适应人群广。

在我们的现实生活当中大部分都是加盟店并且投资相当巨大.这让许多想走向餐饮行业的创业者与投资者们失去了信心.然而北京品味轩就是一家为小本创业者提供服务的公司.提供餐饮技术研发、技术转让.学习餐饮技术后自主选择经营开店.

培训地址：朝阳区-小红门

想要学习可以联系北京品味培训中心刘老师

保证学习中途不增加任何杂费；

保证学员能够完全掌握核心技术；