

# 东莞长安学手撕鸡技能培训学校

产品名称	东莞长安学手撕鸡技能培训学校
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

东莞长安学手撕鸡技能培训学校，找食为先餐饮实训连锁品牌，65家分校一丝一丝手工撕成的鸡肉，肉质细腻，油脂适中，鲜美多汁，嚼之既不油腻也不柴硬，并带有浓郁的鲜香味，这就是人见人爱的美食手撕鸡！现在许多人都会依靠自己的能力去做生意，所做的这款小吃也是蛮受到所有人追求的，对于生活中很常见的鸡肉，其实许多食客也是蛮爱吃的，吃过卤鸡肉，盐焗鸡等口味，但却很少听到街头有手撕鸡椒麻鸡的，色泽很亮，份量足关键肉好吃。同时开课，10多年来专注技术开店指导，学员遍布各地，让学员享受餐饮红利，实现开店梦想，成功创业致富，让更多学员快速开店，轻松经营。

食为先餐饮机构手撕鸡技术培训内容：

- 1、手撕鸡所需要材料选购
- 2、手撕鸡配料与药材的搭配
- 3、手撕鸡腌制方法及时间掌握
- 4、手撕鸡烧制方法、温控、时间掌握
- 5、培训调味品及原料的货源渠道
- 6、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理

食为先小吃培训中心成立超过10年，在广东的东莞、广州、深圳、佛山、中山、珠海、惠州；湖南的长沙；浙江的杭州、温州、嘉兴、金华、宁波、台州；江苏的苏州、南京、昆山；上海、福建，江西，广西，湖北等地都设有分校，毕业学员遍布全国各地。手撕鸡是一道中国的地方传统名菜，属于川式凉菜。外皮金黄是手撕鸡的卖点之一，在金黄的鸡皮上，晶莹而散发甘香，肉质细腻，油脂适中，鲜美含汁，嚼之既不油腻也不柴硬，并带有浓郁的鲜香味，直至骨髓。来食为先学习手撕鸡技术去摆摊开店

都是很不错的选择，食为先除了手撕鸡以外，还有红油凉菜，卤菜，盐焗鸡，烧烤等街边热门小吃项目都可以学习到。