

东莞塘厦泰味鸡爪技术培训班

产品名称	东莞塘厦泰味鸡爪技术培训班
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

鸡爪又称鸡掌、凤爪。鸡爪在美食家的菜谱上不叫鸡爪，而称做凤爪，在南方，凤爪可是一道上档次的名菜。有些人认为鸡爪上又没有肉，肯定没有什么营养价值，其实这种想法是错误的。鸡爪多皮、筋，胶质大。常用于煮汤，也宜于卤、酱。如：卤鸡爪、酱鸡爪。质地肥厚的还可煮熟后脱骨拌食，如：椒麻鸡掌、拆骨掌翅，皆脆嫩可口。东莞塘厦泰味鸡爪技术培训班，食为先小吃实训连锁机构，东莞樟木头、大朗、长安、东莞横沥、东莞石龙、东莞凤岗、东莞虎门、东莞万江、常平都有培训点的。

凉菜可以说是生活中常见的食物，制作方法简单，食物种类丰富，受众人群广泛，口味适合男女老少。如今不管走在什么地方，基本上都可以看到它的身影。尤其是在夏天，天气越来越热，人们的食欲逐渐下降，所以他们会在外边找凉菜小吃来增加食欲，基本上都是刚营业就一扫而空，生意火爆。

凉拌菜适合于创业者小本经营。具有投资小、回报利润高、风险低、市场广阔等特点。凉拌菜品种有：金针菇、土豆丝、凉皮、青瓜、海带、腐竹、莲藕、蕨菜、竹笋等等一系列可以凉拌的菜系。在凉菜中数素凉菜比较赚钱，因为成本低，制作简单，制作快，“凉菜老板为大家算了这样一笔账：一盘凉菜价格在十五元左右，在配上佐料，一盘凉菜成本约5元”毛利润高达70%。

东莞塘厦泰味鸡爪技术培训班，食为先小吃实训连锁机构，食为先泰味鸡爪品种包括：宁波百香果、糊辣木姜子、香辣蒜香、蒜蓉无骨、虎皮陈醋、麻辣藕片、爽脆萝卜皮等多个品种；食为先小吃培训学习以实战为主、理论为辅，学员自己实际动手操作，从选料、配料、相关技巧、后期成品的处理，都会学到位，学会为止！