

麻椒鸡的做法 麻椒鸡技术培训

产品名称	麻椒鸡的做法 麻椒鸡技术培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

麻椒鸡的做法 麻椒鸡技术培训

麻椒鸡红遍大江南北，颠覆你对烧鸡的认识，真正好吃有料！手撕即食，酥麻入味！大吉大利，一起吃麻椒鸡！

麻椒鸡，传承老辈人手艺，以竹林散养鸡作食材，以麻椒·花椒神秘料包调味，以20余种名贵中草药为锅汤配方，武火烹煮卤制，入味鸡扉，香入骨髓，成品麻醇咸鲜，质地软嫩，劲爽可口！拌好的鸡肉散发着阵阵清香，很是诱人。咬一口鸡肉，肉质软嫩，风味独特，而且透着阵阵的麻椒香和辣椒香，吃到人唇齿留香，美味极了。

培训项目

麻椒鸡 培训套餐

麻椒鸡多种口味：麻辣、微辣、五香、酱香

培训内容

- 1、食材的挑选和处理；
- 2、麻椒鸡核心技术的传授；
- 3、麻椒鸡核心卤料配方无保留传授；
- 4、全套小卤的卤制技术和核心卤料配方；
- 5、6道时尚精美凉菜的制作方法。

经营选址：

车站附近 工厂宿舍 美食一条街 旅游景区 小学附近 居民区居民小区 集贸市场 商业中心
夜市大排档 城中村 美食广场 车站附近 工厂宿舍 美食一条街 旅游景区 大学档口
中小学附近

项目优势：

- 1.好：保证当天出锅，当天销售，为您的餐桌加一道美味；
- 2.吃：非油炸，更健康，老少皆宜，营养美味，不添加任何防腐添加剂；
- 3.有：有20余种名贵中草药为卤汤配方，历经数小时卤制而成；
- 4.料：食材全部选用竹林散养鸡，自然成长5个月，不使用任何催化素。