

# 惠州仲恺学做地锅鸡培训的地方

产品名称	惠州仲恺学做地锅鸡培训的地方
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

## 产品详情

地锅鸡现在也被人们推广到各地，深受各地消费者们的喜爱，许多创业者看到地锅鸡如此的收到欢迎，也起了要开一家以地锅鸡为主的餐馆，但是苦于不知道去哪里学习地锅鸡的技术，惠州仲恺学做地锅鸡培训的地方，食为先小吃实训，教技术配方。

本套地锅鸡培训课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，学校门口等地开个特色地锅鸡。

地锅菜是一种农家传统烹饪手法，地锅的特点是投资成本低、利润大、经营简单、经营方式新颖、原汁原味。

地锅鸡起源于苏北和鲁南交界处的微山湖地区.以前.在微山湖上作息的渔民.因船上条件所限.往往取一小泥炉.炉上坐一口铁锅.下面支几块干柴生火.然后按家常的做法煮上一锅菜.锅边还要贴满面饼.于是便产生了这种饭菜合一的烹调方法.地锅菜的汤汁较少.口味鲜醇.饼借菜味.菜借饼香.具有软滑与干香并存的特点.如今.有厨师将传统地锅菜的制法加以改良.从而推出了地锅鸡佳肴.

地锅鸡是一道传统名菜，起源于苏北和鲁南交界处的微山湖地区（徐州地区）。主要食材有鸡肉、鸡蛋、白面粉和玉米粉，口味鲜醇，饼借菜味，菜借饼香。惠州仲恺学做地锅鸡培训的地方，食为先小吃实训，教技术配方，地锅鸡培训内容：1、地锅鸡系列的系统讲述;2、地锅鸡系列原料的选购;3、地锅鸡系列食材的预加工;4、地锅鸡系列加工的基本标准;5、地锅鸡的工艺步骤;6、地锅鸡系列经营定价原则;7、系列调味品及原料的货源渠道