

干锅鹅翅加盟电话 山西干锅鹅翅 干锅鹅翅

产品名称	干锅鹅翅加盟电话 山西干锅鹅翅 干锅鹅翅
公司名称	南漳县陈华波干锅鹅翅王店
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省襄阳市南漳县城关镇凤凰大道民俗风情街82号
联系电话	13597500191

产品详情

干锅鸡

原料：散养的土子公鸡1只 鲜花椒60G 干辣椒节30G 干青椒10G 干锅酱或火锅酱75G 干锅红油200G 姜片5G 蒜瓣20G 香葱节20G 香菇50G 土豆100G 青、红辣椒各40G 鸡精，白糖，酱油，盐，料酒或啤酒各适量 色拉油1000G（耗75G左右）

制作：1鸡宰杀后冲洗干净剁成2CM左右的块，入碗加盐少许，料酒，干锅酱码味腌制，放入七成热的油锅中炸制外酥肉熟色成金红色时出锅沥油。2锅中留底油少许烧热先下蒜瓣，姜片，炒出香味在放干辣椒节，青椒和一部分鲜青椒炒出香辣麻味后放入鸡块一同翻炒入味，用干锅酱和干锅红油一起用中火煸炒至鸡块酥软上色入味香浓后即烹啤酒或料酒用酱油白糖味精即少许汤汁调味放入各种配料，改用小火翻炒至鸡块油亮滋润锅内汁干吐油起锅，转入小铁锅内3另取净锅下油适量烧热放入剩下青椒炝出香味倒在鸡块上撒香葱节配小木铲和酒精炉上桌即可。（鲜香菇洗净改成片或条，土豆改成条或滚刀块用水漂洗干净分别入油锅炒制紧皮内熟）

制作要求：1鸡肉剁成块后先腌制至少十分钟使肉更入味，2蒜要多必须拍破边炒边加使之味更香浓，3油量要大加汁水要少并且不断翻炒使鸡肉受热均匀不易糊锅。特点：香气扑鼻干香爽口味道浓烈拥有麻辣干香的质感，吃完原料后掺火锅红汤点火烫食。

鹅尚鲜干锅加盟新鲜出炉啦，加盟费用实惠，包教包会，现在面向枣阳，南漳，老河口，宜城，十堰，荆州，荆门，武汉等全国招商加盟，公司统一管理，全程扶持，一朝加盟，受益，包学包会，公司所有与品牌项目技术，免费享受公司所有技术更新产品换代，更多新项目，新品种研发中。

鹅尚鲜干锅加盟商告诉大家鹅肉营养丰富，干锅鹅翅怎么加盟，富含人体必需的多种氨基酸、

蛋白质、多种维生素、烟酸、糖、微量元素，并且脂肪含量很低，不饱和脂肪酸含量高，对人体健康十分有利。鹅肉的蛋白质含量很高，据测定，其含量比鸭肉、鸡肉、牛肉、猪肉都高，干锅鹅翅加盟电话，赖氨酸含量比肉仔鸡高。同时鹅肉作为于2002年被联合国粮农组织列为21世纪重点发展的之一。

干锅鹅翅加盟培训费多少钱，这个需要面谈，。

对于做广告我不够，所以没有天花乱坠的语言，也没有华丽多彩的词汇，实实在在做事，凭良心做人；让每一位学员都一步学到位，所有核心技术和配方都毫不保留全部予以传授，让每一位学员都亲手操作，手把手的教你，让你回到家后就能确实确实的做到成功开店或摆摊经营。

干锅鹅翅，闻着香，吃着更香。先干锅吃翅，再涮锅吃菜，干锅与火锅的结合，干锅鹅翅加盟怎么样，价格更实惠，让顾客赞不绝口，回味无穷。

干锅鹅翅王，口味，，适合任何消费群体。干锅鹅翅王，配方，口味醇香，让你放不下。

干锅鹅翅培训内容

- 1、干锅鹅翅原材料的选取和注意事项
- 2、制作干锅鹅翅的各种配料，调味料的认识，分类和配比
- 3、培训干锅鹅翅调味酱，麻辣酱，豆豉酱，风味酱的制作
- 4、素菜，山西干锅鹅翅，主料的腌制和处理方法
- 5、培训干锅鹅翅红油，卤水的制作技巧
- 6、红油，卤水的保管，保鲜技术
- 7、不同品种干锅的处理方法
- 8、开设干锅店子的投资预算，店面经营方式方法

来古襄阳干锅鹅翅王学习技术的，包教包会包满意，随到随学，让你高兴来满意而归。

干锅鹅翅加盟电话-山西干锅鹅翅-

干锅鹅翅(查看)由南漳县陈华波干锅鹅翅王店提供。南漳县陈华波干锅鹅翅王店是湖北襄樊,食品饮料项目合作的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在干锅鹅翅领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创干锅鹅翅更加美好的未来。