

长沙网红鸡爪技术培训凤爪网红技术培训

产品名称	长沙网红鸡爪技术培训凤爪网红技术培训
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

长沙网红鸡爪技术培训凤爪网红技术培训

鸡爪韧劲弹牙，不油腻并且含有丰富胶原蛋白，是很多女性朋友们都钟爱的美容养颜食物。下面让我教大家做这一道酸辣爽口，韧劲好吃，胃口大开的“网红鸡爪”。材料：鸡爪适量，小米椒适量、香菜、蒜、姜、柠檬、洋葱新鲜鸡爪+香料少量+姜片冷水下锅煮8-10分钟，香料和姜是为了除味去腥，家里如果没有香料可以不加的。提前准备好凉白开和冰块，煮好的鸡爪捞出来泡到冰水里~冰水很重要，它决定了鸡爪是否Q弹泡椒凤爪酸辣单纯的淳朴滋味是它让人喜爱的。听说它还有开胃生津、促进血液循环的功效，那就要吃过的人才知道了！泡椒凤爪培训内容：1、凤爪的清洗与处理方法；2、凤爪的焖制方法与技巧的把握；3、所需调料的准备及配置方法；4、泡制的方法及应注意的问题；5、泡椒凤爪的市场采购技巧及要领，学员开业使用设备的采购地点及价格指导