

青岛鸡公煲专业老师培训

产品名称	青岛鸡公煲专业老师培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

青岛鸡公煲专业老师培训018

膳学派重庆鸡公煲结合了火锅长盛不衰的经营精华，又具有吃不腻、不厌，同时又给人带来越吃越丰富的感受，令人一吃就难以忘怀的新名菜。浓香滑嫩，入味彻底，特点麻辣鲜香，口感醇厚，香辛料味渗入鸡块中，食后令人回味无穷，口味可根据各地需要可调,分微辣、中辣、重辣各味型。重庆鸡公煲哪里教得好宜昌市 宜都市重庆鸡公煲哪里教得好 当阳市、枝江市、远安县、兴山县、秭归县重庆鸡公煲哪里教得好长阳土家族自治县、五峰土家族自治县重庆鸡公煲哪里教得好。

本中心向每位学员郑重承诺:凭良心办学.杜绝吹虚作假!全部味道秘方绝不保留:只有学到核心的技术.大家在市场竞争中才能赢得真正的优势.

鸡公煲有四大特点：

一、鸡公煲选料精良：采用放养且不吃饲料的当年生公鸡作为主料：肉质酥嫩爽滑，口感香鲜。

二、鸡公煲在使用的香辛料方面特别讲究，在鸡公煲制作过程中：香辛料中五香味型的香料和清香及养生类型的香料是分开使用的，用量有着严格的要求。做出的香底要达到浓而不腻，香而不失鲜味

三、鸡公煲后期加的原味汤汁要及高，一般取自龙骨熬至高汤，这样扫出的汤才会浓郁而香醇，后期烫一般烫素菜的多，只有好的汤才会让素菜吃起来有香鲜的感觉。

四、吃法讲究：讲究的是先品后吃先炆后煮较后烫。吃到较后时就可以随意烫吃自己喜欢的各种菜品了。整个鸡公煲吃完后保证您一吃难忘！

膳学派餐饮培训学校：膳学派餐饮拥有一个顶尖的团队，公司以"创造一流品牌、培养一流人才"为发展目标，坚持"同心同德创大业，一心一意求发展"的理念，秉着"为企业创造利润；为员工谋求福利；为学

员创造财富；为社会贡献价值"的信念，在成功的大道上昂首阔步！

和同行做所谓的价格竞争，一分价钱一分技术，请大家谅解斟酌考虑，独特的正宗美味才是较重要的，让您高兴而来，满意而归！