

## 地锅菜系列培训 地锅鸡培训

产品名称	地锅菜系列培训 地锅鸡培训
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

### 地锅菜系列培训 地锅鸡培训

地锅距今有一千多年的历史，早在汉代画像石中就有描绘烹饪和享用这种美食的场景。经过了千年的演变与创新，地锅形成了现在别具一格的风味。我们在传统地锅菜中加入我们研制的独特方子，使菜肴原汁原味、清而不淡、香而不腻，其别具特色的就餐模式，温馨舒适的就餐环境，是吸引商务宴客，亲友欢聚，品农家特色美食的之选。

### 培训方式

- 1、常年培训，随到随学，包教包会；
- 2、不限时间，节假日照常培训；
- 3、真材实料、亲手操作、现场直观、掌握为止

选择来好红星鹏飞学技术，很简单，一是技术，二是服务，三是口碑，因为好的技术才能更好的服务大家，才会有更好的口碑，红星鹏飞作为长沙一家连锁品牌教学机构，多家实体店，可以来红星鹏飞，有着自己的独特配方，具有极高的竞争优势。

做地锅的主要条件是必需用地锅，加柴火烧才能做成。其它的锅或灶都无法做成。有丰富的松树资源，地锅大多添加的是比较粗的松树劈柴，所以火力较旺，煮出来的米饭很容易产生锅巴，又香又脆，口味独特。另外，用地锅做出来的菜也能够很好的保持原有的天然味道，而且有一种接近自然的米香。现代的家庭多用煤气灶电磁炉等做饭，尤其是城市人，很少有人吃过这种做法做出来的饭菜，但是这种古老的做饭方式不但没有随着科技的发展被淘汰反而越来越受人欢迎，尤70后80后其是，很多农大的人渐渐开始回味起小时候吃饭的味道，加上当地的本土化宣传，久而久之信阳地锅饭，地锅鸡，地锅鱼等地锅系列的名声也就越来越响。