

柠檬无骨鸡爪短期培训班

产品名称	柠檬无骨鸡爪短期培训班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

柠檬无骨鸡爪短期培训班

课程名称：柠檬无骨鸡爪

口味种类：泡椒柠檬无骨鸡爪、酸辣无骨鸡爪、酸甜辣无骨鸡爪等等;

培训费用：详细咨询在线客服老师

学习时间：

培训优势：随到随学，白天班、周六日班节假日不休息、自由安排;实践一对一

招收学员：各界人士均可报名,自主创业只要想做餐饮小吃的都可报名,年龄不限

售后服务：提供后期全套技术支持以及服务，可免费后期复学!

长沙曾食坊培训的网红鸡爪韧劲弹牙，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

曾食坊做的是口碑！做的是品牌！教的就是技术！假如学员看价格适宜再报名学习。曾食坊知道您的钱来之不易，都是辛苦钱，汗水钱，所以食为天也是凭良心干事，每一分钱都会让您花得有价值，不走冤枉路