

南昌学手撕鸡技术培训

产品名称	南昌学手撕鸡技术培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

南昌学手撕鸡技术培训，学手撕鸡技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在江西南昌，江西赣州，苏州相城，苏州昆山，无锡，南京，南通，徐州，常州，及浙江，上海广东，重庆，福建，湖南，湖北，广西等地区都设有培训点，方便你就近学习手撕鸡技术；手撕鸡作为百姓餐桌上一道特色凉菜，倍受人们喜爱，以它鲜甜，嫩滑爽口的鸡味，肉质的劲道脆口，有很大的市场需求，只需在台吃车便宜可经营，投入资金少，制作工艺也简单，非常适合创业起步。

手撕鸡是川菜的一种，鸡肉较富弹性，喜食鸡皮者为免油腻，可将鸡冰冻后再撕，撕除鸡皮则只需将鸡放凉即可。深受四方宾客欢迎。外皮金黄可谓手撕鸡的卖点之一，在金黄的鸡皮上，晶莹而散发甘香，肉质细腻，油脂适中，鲜美含汁，嚼之既不油腻也不柴硬，并带有浓郁的鲜香味，直至骨髓，较之于一般的鸡肉美食，手撕鸡较为干爽，性质比较温和，适宜不同人群食用。

食为先手撕鸡培训内容：

- 1、手撕鸡系列的系统讲述；
- 2、手撕鸡系列原料的选购；
- 3、手撕鸡系列食材的预加工；
- 4、手撕鸡系列加工的基本标准；
- 5、手撕鸡的工艺步骤；
- 6、手撕鸡系列经营定价原则；
- 7、系列调味品及原料的货源渠道；

8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

南昌学手撕鸡技术培训，学手撕鸡技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在江西南昌，江西赣州，苏州相城，苏州昆山，无锡，南京，南通，徐州，常州，及浙江，上海广东，重庆，福建，湖南，湖北，广西等地区都设有培训点，方便你就近学习手撕鸡技术；手撕鸡是一道汉族传统名菜，归于川式凉菜。一般选用三黄鸡为质料，其间，外皮金黄可谓手撕鸡的卖点之一，在金黄的鸡皮上，晶亮而散发甘香，肉质细腻，油脂适中，鲜美含汁，嚼之既不油腻也不柴硬，并带有浓郁的鲜香味，直至骨髓，较之于一般的鸡肉美食。