

李撕撕麻椒鸡招学徒/开放加盟啦

产品名称	李撕撕麻椒鸡招学徒/开放加盟啦
公司名称	李撕撕餐饮管理（亳州）有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	安徽省亳州市蒙城县江淮供应巢E18-103（注册地址）
联系电话	18911646278 18154116072

产品详情

严格精选2年以上源头老母鸡，以西南高原山青麻麻，川府之国红麻和高山红椒，加上22种珍贵卤素，经过6个小时的卤制。

李撕撕麻椒鸡肉质软嫩，麻辣爽口，营养丰富，回味无穷。鸡皮成金黄色，油脂适中，鲜美多汁，嚼之既不油腻也不柴硬，并带有浓郁的鲜香味，晶莹而散发甘香，手撕鸡较为干爽，性质比较温和，适宜不同人群食用。

李撕撕麻椒鸡是李撕撕餐饮管理（亳州）有限公司主打品牌，立足于安徽亳州，成立于2020年，以皖北为中心，自行孵化的药膳麻椒鸡项目，打造本土药膳特色熟食，依托世界药材之都之乡的养生文化，传承华佗药膳养生理念，已于2020年9月申请注册商标。公司自有线下多家门店，经过两年的不懈努力，学徒加盟达到80余家，发展到当地周边30家连锁门店。

坚信，民以食为天，食以味为王，除了在制作工艺，对原材料的严苛要求，注重口味，严把秘制配方卤制，不添加任何防腐剂，当天出锅当天销售，深受客户的喜爱。

多次得到市各级领导的关爱，成为亳州市药膳养生协会理事单位，安徽日报、亳州晚报曾经刊登创业经历。秉承让客户吃的放心、撕的开心为宗旨。致力于打造安徽麻椒鸡品牌，未来两年内计划发展至上百家门店规模的决心。

目前对外放开品牌招商，招有创业想法的学徒。（咨询 189 1164 6278）

【学习麻椒鸡品类】

香辣型、麻辣型、五香型、

【主要学习流程】

- 1.对食材的筛选
- 2.对食材的清洗及初步加工
- 3.对食材主料及辅料制作
- 4.核心技术讲解与秘制
- 5.秘制酱料的制作和烤制技术讲解
- 6.对成品制作与包装
- 7.有专业人士提供开店技术指导