

正规一品炒鸡培训学校 学做一品炒鸡

产品名称	正规一品炒鸡培训学校 学做一品炒鸡
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

教你的一品炒鸡技术，食味源一品炒鸡起源于清朝时代，食味源一品炒鸡肉嫩味鲜，微辣。是汉族传承的美食,突出的是一种只有一品炒鸡才有的独特炒鸡香味，飘香适口，回味悠长，鸡肉嫩滑多汁.香料与鸡肉的香味充分溶出、融合，产生独特的复合香味，滋味和香味烧入鸡肉内部,使其入味、透味。口感虽鲜嫩透味，香味浓郁。

一品炒鸡才有的独特炒鸡味道，飘香长久、回味长久，炒出鸡来清亮不粘腻,上色均匀.炒鸡的色度与亮度,提高了炒鸡的鲜美的滋味,增加炒鸡复合的香味。再经高温爆炒加特制配方烹饪而成，以高品质、中低价位呈现给消费者。辣而不上火，让您享受不同的独特美味。炒鸡是沂蒙老区人们较喜欢吃的菜品，

食味源企业经营理念：

20年来我们只做一件事，让您的学费用花在刀刃上。

我们承诺技术包教包会，不会保留任何技术，做您的忠实伙伴；

你的需求我们懂的，你的要求我们尽量达到，只有你们做的成功我们才会更成功

食味源精心的研究，独特的技术和秘制配方传授于你，一品炒鸡，采用中草药运用传统工艺爆炒而成，炒出来的鸡香味扑鼻，鲜嫩可口。由于鸡肉的肉香和中药的料香味在炒制过程中形成了绝妙反应，吃到嘴里肉质弹韧且不失酥烂，料香且不失本味。香料与鸡肉的香味充分溶出、融合，产生独特的复合香味，口感自然鲜嫩透味。