

# 学习制作麻椒鸡技术 麻椒鸡培训

产品名称	学习制作麻椒鸡技术 麻椒鸡培训
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

食味源麻椒鸡口味：麻椒味、香辣味、酱香味 麻椒味以麻椒、辣椒作为神秘料包调味，以几十种名贵中草药为卤汤配方，大火烹煮卤制，浸焖入味，香入骨髓，麻醇鲜香，具有质地软嫩，劲爽可口，手撕后的鸡肉散发着阵阵清香，风味独特，很是诱人。咬一口鸡肉，透着阵阵的麻椒香和辣椒香，真是唇齿留香，美味无限。

食味源麻椒鸡，传承老辈人手艺，以竹林散养鸡作食材，以麻椒花椒以及核心料包调味，以20余种名贵为锅汤配方，武火烹煮卤制，入味鸡扉，成品麻醇咸鲜，质地软嫩，劲爽可口！麻椒鸡以其“好吃有料，麻辣鲜香”的独特风味，备受广大吃货的追捧。食味源采取培训基地+实体店双模式教学，学员可进行实地考察，满意后签约，一次性交费，免费提供食宿、所有学习材料，中途不收取任何费用。报名后即可获得绝密配方资料，毫无保留。

食味源麻椒鸡是爆红全国的小本投资黄金项目，颠覆了您对烧鸡、卤鸡的认识。主料选用2年以上的老母鸡或10个月以上的农家土公鸡，手撕即食，酥麻入味，大吉大利狂欢时刻一起吃麻椒鸡，是佐酒、下饭、休闲的好食材，适合各男女老少的口味。