

奥尔良烤鸡技术培训 烤鸡翅配方做法

产品名称	奥尔良烤鸡技术培训 烤鸡翅配方做法
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

食味源奥尔良烤鸡技术培训，具有奥尔良的甜香及辣香。表面富有光泽；气味鲜香诱人，饱满的鸡肉的鲜香味，能够引起人的食欲；甜味与辣味很好的融合在一起，相互衬托，使得口味饱满，回味无穷；甜味适中，辣度为中高等次辣度，适合于喜爱奥尔良风味的人群。奥尔良烤鸡比较适合开在镇中心区，或者是市场附近，有些家庭主妇会为了节约一些时间，带一些熟食回家，奥尔良烤鸡也是她们的选择。开在中心区域，可能会年轻多一些，点一份整鸡的可能性比较小。

食味源新奥尔良烤翅，一种带有奶香味道偏甜口的烤翅，早出现在洋快餐KFC店里，带有异域的神秘感而被广知，深受年轻一代的喜欢与追捧。中华饮食博大精深，一直为国人所骄傲而自豪，洋为中用，兼收并蓄，推陈出新历来是中华美食文化重要的传统。奥尔良烤翅选用肉质鲜嫩的鸡翅中为主原料，烤鸡料是一种适用鸡肉的腌制料，以奥尔良为主，色彩为橙红色，支持多种加热方式，可以家庭普及和餐饮配料适用。

食味源专人专教——一对一教学，指导，保证学到的是原汁原味的口味。当然有些学的稍微快点，有些学的稍微慢点，因为每个人的基础和悟性不同。中华食味源餐饮培训学校全校实行一对一授课手把手教学的模式，学校自成立以来每年培训近万余名学员成功创业致富，受到了学员的高度好评。