

长沙窑鸡培训

产品名称	长沙窑鸡培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

长沙窑鸡培训

传统的做法是把鸡宰杀洗净后把掏空腹腔，塞入蒜头、香菇等佐料，鸡身内外都抹满精盐，再用锡箔纸严严实实包好。等窑上的瓦片烧到泛白时熄灭柴火，将包好的鸡放进窑里后即把窑弄塌，在窑上覆一层厚厚的泥土或沙子防止热气散发，有时为了保证鸡肉不粘上沙土，还可以在窑上面倒扣一个铁锅，再盖上沙土。一小时左右就可以开窑取鸡了，只消稍微打开锡箔纸包一角，鸡肉的香味就会扑鼻而来。若把整个锡箔纸打开，一只金黄金黄的窑鸡就会展现在你面前。

实操内容

- 1、窑鸡培训的系统讲述；
- 2、窑鸡培训原料的选购；

3、窑鸡培训食材的预加工；

4、窑鸡培训加工的基本标准；

5、窑鸡培训加工的工艺步骤；

6、窑鸡培训经营定价原则；

7、窑鸡培训原料的货源渠道；

8、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管

如果您还想找寻其它致富好商机，鲜滑，香飘四溢的窑鸡一定吸引着许多的美食爱好者，被人们所争相购买。您想要开上一家香飘四溢的窑鸡美食店吗。选择曾食坊窑鸡不会错。曾食坊窑鸡是曾食坊窑鸡餐饮服务有限公司旗下的品牌，其选用的食材是野生放养的清远麻鸡，然后再加上瓦窑煨烤制以及独特的调味秘方，就制作出了这道鲜滑的窑鸡，随着时代的变迁美味可口，极受欢迎，如果您有兴趣加盟曾食坊窑鸡，就赶紧留言咨询一下投资详情吧。