

烧鸡公技术培训 长沙烧鸡公培训班

产品名称	烧鸡公技术培训 长沙烧鸡公培训班
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

烧鸡公技术培训 长沙烧鸡公培训班

烧鸡公的特色：温中益气，补精添髓，补虚益智。

长沙曾食坊培训的烧鸡公与普通炖鸡有着天壤之别：百年成就特制烧鸡公火锅，三十余种中草药和香料配方，经过多层物理加工而成的。以科学的餐饮理论为基础，另外可点数种蔬菜或野菌涮食之，荤素搭配，营养均衡，其美味称特色饮食之中的经典。主料选用在农村或山村放养的正宗土公鸡，绿色环保，口感。炒制汤料的原材料均由专业采购人员精心选购，经由多道工序研制成味道麻辣鲜香、浓郁独特的火锅汤料，奇特的烹饪方法，使鸡肉不仅口感香滑嫩爽，而且保留了其养生保健的功效。由顾客亲自挑选活鸡，现宰现烹也成为其一大鲜明特色，**了肉质的新鲜，鸡腿肉脱骨、骨质微碎，鲜活的鸡杂口感滑嫩，汤味鲜香，味重麻辣，香味诱人食欲，川渝气味十足，别有一番滋味。在鸡肉吃完后可加烫其他荤素菜品，不用油碟调味也是入味三分。

【培训课程】

1、讲解香辛料的作用及分类、选料及加工。

2、鸡公的前期处理和制作。

3、搭配菜的选择，处理方法。

4、主料的腌制及处理方法。

5、培训红油、高汤的的制作及保养。

6、培训烧鸡公的制作方法及时候掌握，反复练习，掌握为止。

7、鲜汤、酱料等材料的制作，保管及存放。

8、投资预算分析及风险回避，经营方法与管理理念交流

我们的优势是：从不做虚假宣传，真材实料，实事求是。