

学烧鸡技能培训

产品名称	学烧鸡技能培训
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

要想烧鸡香，八料加老汤。”八料就是陈皮、肉桂、豆蔻、良姜、丁香、砂仁、草果和白芷八种佐料；老汤就是煮鸡的陈汤。每煮一锅鸡，必须加上头锅的老汤，如此沿袭，越老越好学习的道口烧鸡技术哪教的好呢？食味源培训中心沿用此古方，并加以几十年孜孜改良，终成佳品，食味源道口烧鸡，始于十九世纪七十年代，系食味源餐饮培训师拜道口烧鸡名师而独辟蹊径，制作的烧鸡深受消费者喜爱做好的烧鸡不需刀切，用手轻轻一抖，骨和鸡肉自动分离。不用说是饥肠辘辘之时，就是酒足饭饱之后，它也会令人馋涎欲滴。

烧鸡的制作工艺复杂讲究，看似简单的工序中却要经过多年的实践和有经验老师指点才能掌握技巧和火候。炸鸡颜色要掌握的恰到好处。色泽才能较佳。炸成后，母鸡为杏黄色，公鸡为淡红色，老鸡炸色稍嫩，子鸡炸色要老，还要根据卤鸡汤的老嫩酌减炸色。食味源小吃培训学校热烈欢迎您的光临。食味源餐饮培训学校中心所传授的项目投资小、技术好、风险低、利润高、见效快、收益稳、经营方式灵活。既可固定开设项目，也可流动经营。

食味源烧鸡，鸡浅红带微黄色，皮肉完整无损，咸中带甜，香嫩鲜美，鸡骨一触即脱。鸡身呈浅红色，鸡皮不破不裂，鸡肉完整，鸡味鲜美，肥而不腻。此烧鸡市场上供不应求，特别是一些旅游客多的地方，销量极大。烧鸡补虚养身食谱，健脾开胃食谱，营养不良食谱。金杯、银杯不如学员的口碑，我们靠的是扎实的小吃技术，赢得学员的口碑。我们食味源有名师传授技术配方，技艺超群，热心传授，将技术都毫无保留的传授给学员。食味源小吃培训学校热烈欢迎您的光临。