

无骨鸡爪培训 无骨鸡爪学习

产品名称	无骨鸡爪培训 无骨鸡爪学习
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

随着，现在我们的生活节奏越来越快，美食店也越来越多，但是，经营有很多人想要经营一家无骨鸡爪店，其实，无骨鸡爪一直有一种吸引力，所以，经营一家无骨鸡爪店不管在什么地方都受到了很多人的追捧。无骨鸡爪当凉菜很不错，制作简易，适合给家人和孩子做。无骨鸡爪是一道菜肴，通常由鸡爪、泡菜水作为主料，由姜、蒜、花椒、白醋、米酒、盐、鸡精、白糖、辣椒等作为辅料制作而成。

食味源教学特色是：理论结合实践（有理论教材）并以实际操作为主，让每位学员自己动手亲自操作，手把手一对一教学；随到随学，学期不限，学会为止（因每位学员的接受能力不一样，学的时间就不一样），针对每位学员量身定制教学计划；因人施教，我们不合作，所有的配料、配方比例、原料采购点、制作方法都毫无保留的教给每一位学员，让学员不受供货以及技术的限制。我们学校把丰富的饮食经验和的技术及全部配方传授与您，在学校学一技之长，创终身财富。

食味源无骨鸡爪方便了很多想要吃鸡爪的愿望，一般的无骨鸡爪都是都是新鲜制作的，新鲜的比较好去骨。无骨鸡爪的味道非常的不错，但是也不宜多吃，容易上火。