

# 桶子鸡技术课程培训

产品名称	桶子鸡技术课程培训
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

食味源桶子鸡本身的特点就有一个脆字，注定了桶子鸡并非是刀剁成几块，啃来啃去，也不是撕成几半，大口的去咬，桶子鸡讲究的是要先剃骨，再切片，吃的时候夹起无骨的肉片，细细嚼来，越嚼越香。

食味源经过多年的小吃技术传授实践，已培训学员上万人，分布全国各地，众多学员成功创业开店做老板。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。我们秉承认真教学、服务创业。为许多下岗工人、返乡民工、想创业致富的有识人士提供了一个投资少、见效快的快速致富机会。民以食为天，选择餐饮行业是小投资创业者的。

食味源桶子鸡以鸡皮黄亮、肉嫩鲜香而远近闻名，深受大家的喜爱。至今，它已有400多年的历史了。桶子鸡具有脆而不烂、香而不腻、甜而不浓、全骨入味、营养丰富的特点，得到群众的热烈欢迎。后来，清朝皇帝派人取走品尝后，于是桶子鸡成了贡品。