

大盘鸡技术制作培训

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 大盘鸡技术制作培训 |
| 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

食味源大盘鸡的配料选用二十多种稀缺草药，使鸡肉不但能够甜而不腻，香辣可口，而且还有清热清火的功效；为了纪念他的西部学习之旅，大盘鸡的鸡肉对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳、月经不调、贫血、虚弱等有很好的食疗作用。

食味源餐饮学习公司支持先品尝后签约学习，每个项目都有的师傅进行一对一指导教学。您尝玩之后可以拿我们店做的食品和您在外面吃到的食品进行一下对比，不敢说肯定超越，至少不会比外面差。学习过程中从认识材料开始，怎么使用都一一讲解，避免让学员进入盲区，不然传出去也是砸我们自己的招牌。我们公司的宗旨就是：让您熟悉食材的食用，学到精湛的技术，掌握开店的技巧，成功创业做老板。

食味源大盘鸡的鸡肉中蛋白质的含量比例很高，而且消化率高，很容易被人体吸收利用，有增强体力、强壮身体的作用。主要用于风寒感冒，恶寒发热、头痛鼻塞，阴寒腹痛，痢疾泄泻，虫积内阻，乳汁不通，二便不利等。大盘鸡的鸡肉肉质细嫩，滋味鲜美，并富有营养，有滋补养身的作用。