

摇滚烤鸡技术培训中心

产品名称	摇滚烤鸡技术培训中心
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

食味源烤鸡中需要注意的是，腿骨和翅尖处很容易烤黑，可以用锡纸包住此处；烤制的时间需要根据自家烤箱情况和鸡身大小来具体调节。烤鸡皮脆肉嫩，酥而不散，入口不腻。肉不粘骨，鸡肉里外香味一致。

新乡食味源有从业30多年经验的师傅，一对一手把手教学，传授全套秘制配方配料。全国名厨师傅一对一实践操作教学。教师，技能；小班教学，随到随学；开店创业，上门指导；品牌，品质教学；特色班级，任意选择；推荐就业，供不应求；来学校学习服务终生。

食味源摇滚烤鸡特色：讲究“一转二遥三翻炒，少涨水，慢着火，火候足了自然美，肉质鲜，价格恋，好吃又省钱，精选天然放养的黑爪鸡，按纹理分割，骨肉相连，保持鸡肉原有鲜嫩。再配置独特调料煨至三小时，放入转锅中用高汤煮熟。这样既能保持鸡肉的鲜嫩又能保证营养成分不流失。捞出煮熟的鸡肉放入锅中大火快炒，炒制外皮焦黄酥脆，再配以几十种上等香料、中草药和调味品放入专用砂锅，加入原汤，文火慢焗，直至将一锅鸡汤收为一调羹。这样鸡块外皮微焦酥脆，嚼劲十足，而鸡肉鲜嫩多汁爽口软滑。