

干嘣鸡培训 学做干嘣鸡技术

产品名称	干嘣鸡培训 学做干嘣鸡技术
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

食味源郑重承诺:每一个小吃培训学员我们都是包教包会,学会为止,所以学员不用担心时间不够学不会.同时在小吃培训学习中,食味源将为学员安排好住宿,让学员能够安心学好小吃技术.零基础学习技术,短期之内就可以掌握其中的核心技术,通过自己不断的努力实践练习,相信一定会餐饮创业成功。

食味源制作步骤编辑

做法简单只需6步：

- 1：嫩鸡一只，宰杀，并用清水洗净，去掉内脏，然后将生鸡肉切成块。
- 2：将切好块的鸡肉和原料均匀搅拌，放进爆米鸡设备里。
- 3：盖上炉盖，打开煤气，点火，转炉会自动旋转。
- 4：经过4分钟，当压力表的指针从0刻度上升到3.5个格线时，关掉煤气，耐心等待爆米鸡设备停止运转。
- 5：设备自动放气，使炉内的高压气体排出。
- 6：打开炉盖，倒出熟食。放上切好的青椒、洋葱等调味蔬菜，增香体味，即可使用

食味源干嘣鸡项目可以满足您，不仅是鸡肉，鸭肉、排骨、五花肉等其他肉类您都可以根据自己的爱好选择，干嘣鸡制作采用秘制配方，口味让您****。色泽光亮，肉质细腻、鲜嫩，熟烂程度适中，香气入股。干嘣鸡是*子们的较爱，大叔们的下酒菜，干嘣鸡哪里有卖，家人的养生美食，更是让您轻松赚钱的好帮手！商“鸡”就在这，等你来赚钱。