

# 窑鸡培训学习班

产品名称	窑鸡培训学习班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

### 窑鸡培训学习班

窑鸡是一道美味可口的广东客家名菜，属于粤菜系，窑鸡流行于广西、深圳、惠州、河源、梅州、赣州一带，是较为有名的“农家乐”菜之一。选用散养三黄鸡制作，经多种酱汁腌制过后，再用锡纸包裹，放入窑中，利用燃烧荔枝木龙眼木等果木烘焙而成。鸡皮脆肉嫩，肉汁都锁在鸡里面，连鸡胸肉也是滑嫩得令人再三回味，鲜香在味蕾里飞翔。与烤鸡相比，土窑鸡无疑更为符合健康饮食的标准，整个烹制过程鸡都不接触明火，更少油腻，吃起来不易上火。

长沙曾食坊为想小本创业的人士打造一个全新的创业平台！对想做窑鸡的创业者、小本创业、大学生创业、农民工致富等人群报名学习。长沙曾食坊小吃培训学校签定培训合同，学会为止，全程真实材料实践动手，核心技术无保留传授，中途不收取任何杂费，让每一位创业者学到满意的技术。

曾食坊窑鸡培训内容：

- 1.窑鸡的原料、
- 2.窑鸡配料选取、
- 3.窑鸡原料采购、

4.窑鸡如何制作、

5.窑鸡初步制作过程、

6.窑鸡制作方法和流程/实践学习制作工艺及流程、

7.复习制作技术，独立完成窑鸡的制作。

#### 【上课时间】

不限制学习时间，随到随学，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

#### 【上课方式】

按照详细窑鸡培训标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出满意的口味为止，不限定学习时间和材料。