

正宗坛子鸡培训

产品名称	正宗坛子鸡培训
公司名称	广州市味之兴餐饮管理有限公司
价格	1380.00/培训
规格参数	
公司地址	广州市白云区鹅掌坦社区西槎路99号
联系电话	15099970286 15099970286

产品详情

正宗坛子鸡培训，哪里可以学正宗坛子鸡，桂花坛子鸡的做法，桂花坛子鸡配方，坛子鸡配方，学正宗坛子鸡就到味之兴。

桂花坛子鸡的特点，桂花坛子鸡又称御膳坛子鸡，其做法在民间失传已久，如今在原先香卤的基础上加以改良，桂花坛子鸡讲究现卤现买，清香淡雅，卤汤烧开香气四溢！

正宗桂花坛子鸡和御膳坛子鸡培训,坛子鸡强调现卤现卖.清香淡雅,卤汤烧开香气四溢,投资较少,原材料易购.我们对前来学习的朋友都是从配料,汤底制作,口味调制,卤制方法,卤汤保管.全程亲自动手操作,只需四到五天即可掌握.学期不限!材料我们可以亲自带你们到市场购买。以及进货要注意的问题。

想学桂花坛子鸡 哪里有坛子鸡技术培训班，味之兴小吃培训，桂花坛子鸡培训费只要1380元。专业坛子鸡技术培训中心，桂花坛子鸡讲究现卤现买，清香淡雅，卤汤烧开香气四溢！飘香十里,色泽红润肉质细嫩，油而不腻香气扑鼻，我中心用传统工艺的制作，配30多种香料，人皆口碑享有盛誉。其色金黄玉润，晶亮养眼，其色纯正持久，不油不腻，入口细品，肉嫩骨酥，满口溢香。

据民间传说：那是1900年八国联军入侵，慈禧太后与光绪帝逃难时的一段民间插曲。由于慈禧太后与光绪帝慌忙逃命，一路 的衣食住行与皇宫相比都是天壤之别，在逃亡几天之后，慈禧的体力就明显不支，食欲不振，这可急坏了那些随从。于是小李 子就绞尽脑汁、想尽办法想使老佛爷开心。当走到一个小村

庄时，正当中午时分。小李子看见一小孩手中拿着一个金黄色的东西正津津有味的在吃着。于是靠近观问，小孩把李公公领到了家中。经询问，原来农夫姓姚，一家五口，以狩猎为生。因正直夏季肉食不好存放，所以把家中宰好的鸡加食盐和桂花放在坛子里腌制，待家中有客人来时，再取出来用油煎炸，便可以做出 一道色泽金黄、焦香四溢、鲜美可口的美味佳肴。于是小李子把太后的一路情形大概跟农夫讲了一下，农夫听后立即从坛中取出一整只鸡放到油锅里煎炸，完后交给了李公公。小李子拿着刚做好的美食迅速送到老佛爷身边。慈禧咋眼一看此物色泽金黄、清香扑鼻，顿觉精神抖擞、食欲大增，于是一口气就吃得个精光，还感觉不过瘾。于是就问及小李子此鸡叫什么鸡，小李子也说不上来，就把刚刚在农夫家的事讲了一遍。慈禧听后连连叫：好、好、绝、绝，这比御膳房的佳肴还高一筹。当即就对小李子说：“那就叫《桂花坛子鸡》吧。”因此桂花坛子鸡就此得来。随到随学 学期不限 学会为止。免费后期咨询，免费技术升级指导。味之兴餐饮文化传播中心热烈欢迎您的光临。

咨询电话：15099970286 王经理 地址：广州市白云区永平街集贤路280号荟贤综合市场4楼（永泰客运站附近） qq：1065120958 公司网址：<http://www.shaolapx.com>