

# 专业教地锅技术培训学校

产品名称	专业教地锅技术培训学校
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

## 产品详情

学地锅这里教的好

名食园地锅鸡在的选材非常重视,鸡肉细嫩爽口,汤汁浓郁美味,让人吃过不忘,回味无穷。老辈鲜鸡小地锅在保留了传统制作方法的同时,加入了更多特色在其中,选择性更多,满足了不同食客的需求,人人都能做好,有着秘制酱料无法模仿,出餐速度快,大大增加了翻台率。名食园地锅鸡采用特殊古法焖制,实力研发十二种药食同源秘制料包,气扑鼻,二次收汁十分注重肉香和口感,汤更醇厚。贴面酥脆,蘸汤入口即化,堪称经典。鸡块持续在铁锅内沸腾,使色度与亮度呈现上佳状态,再搭配饱满香米正好合适。只有你没吃过没听过的,没有我们这边不会做的。师资力量雄厚,名食园为你打造的、适合你的创业项目!你还在犹豫什么,创业需要的是激情,不要让你的创业激情在你的犹豫不决中消失殆尽!

地锅鸡是一道中华传统名菜,起源于苏北和鲁南交接地带,当时因为原料匮乏,条件有限而衍生出这样的做法。这道菜以鸡肉为主,在周围贴满由白面粉和玉米粉揉质制作而成的面饼,汤汁浓厚丰富,鸡肉嫩滑软烂,有点类似于东北的铁锅炖,口味鲜醇,饼借菜味,菜借饼香。中国名食园餐饮培训学校是一家集餐饮技术开发、技术培训、技术咨询、创业指导为一体的培训机构。自开创以来本着“诚信、创新、务实”的经营理念,专心致力餐饮技术文化的传播与推广,本公司有实体店面,欢迎大家前来考查、品尝比较后再学,可随到随学,节假日照常上课,包教会,时间不限,学会为止。确保学员回家即可开店创业,实现自己的创业梦想。

地锅的做法是铁锅底焖上浓汁淋漓的菜头,锅边上再贴上香香的锅贴。不同的地锅就是菜底不一样。比如仔鸡地锅,味道果真香浓到几乎成仙的地步。红色的小辣椒干和剁成小块的仔鸡翻炒,待仔鸡入味后,焖煮出浓浓的汁来,烫烫的铁锅壁贴着长条的锅贴(有粗粮和细粮两种),等吃完仔鸡,就把锅贴推下锅,沾着香辣的浓汁享用。