想学地锅菜配料配方怎么做好

产品名称	想学地锅菜配料配方怎么做好
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

这里培训中国地锅菜秘制配方全教

地锅鸡是一道传统名菜,起源于苏北和鲁南交界处的微山湖地区(徐州地区)。主要食材有鸡肉、鸡蛋、白面粉和玉米粉，口味鲜醇,饼借菜味,菜借饼香。以前,在微山湖上作息的渔民,因船上条件所限,往往取一小泥炉,炉上坐- -口铁锅，下面支几块干柴生火,然后按家常的做法煮上一锅菜,锅边还要贴满面饼,于是便产生了这种饭菜合-的烹调方法。地锅鸡是选用特色种鸡,一只鸡足足有十几斤，新鲜肉嫩有嚼劲,大锅土灶,热油爆炒,锁住鸡块汁水,焖煮八成熟。随后,将大锅转移至客人餐桌上,继续用炭火焖上八分钟就可以开吃了,鸡肉鲜美多汁入味,越吃越香浓味道一绝。吃完肉,在红亮鲜美的汤汁中放入烫菜,针菇,白菜,莴笋,海带，豆豉,腐竹,粉丝等等,一股脑的全部倒入锅中烫涮，涮菜融入了汤中鸡肉特有的鲜美,吃起来味道更足。

想学习地锅鸡技术到新乡名食园小吃学校,名食园培训:地锅鸡、沟帮子烧鸡、道口烧鸡、盐煸鸡、叫花鸡、坛子鸡、百草鸡、香酥童子鸡、鸡、卤鸡、八珍烤鸡、黄花酥鱼、椒盐炸鱼、面糊炸鱼、麻辣小银鱼、鱿鱼、沧州火锅鸡、啤酒鸭火锅、四川鸳鸯火锅、肥牛火锅、肥羊火锅、麻辣驴肉火锅、红烧驴肉火锅、老北京涮羊肉、火锅兔、麻辣香锅、筋头巴脑锅、新西兰羊排骨、麻辣香锅鸡、麻辣香锅蟹、麻辣香锅凤爪等欢迎前来考察学习。名食园地锅鸡项目迎合当代消费者注重养生、健康、绿色、自然无添加的餐饮消费需求,创制出浓有郁鲜香的五香地锅炖料配方,一举开拓天然特色五香地锅系列的消费市场,赢得广大消费者认可和投资者的追捧。

中国名食园餐饮培训学校，在全国各地都可以经营的，店面可有可无，灵活性强，学校采用一对一教学，学员不放心可以先到公司参观，如果你来考察，现做现尝，你尝过了再决定要不要去学习，并且在学习过程中，并不是只告诉你配方，告诉你怎么做，是让你在培训中心自己实践操作，这样能更快的学会技术，不限制你的学习时间，让你学会为止，如果后期再有什么问题，可以随时回来问，并且收费透明化，绝无第二次收费。