

# 麻椒鸡技术培训手撕麻椒鸡配方教学

产品名称	麻椒鸡技术培训手撕麻椒鸡配方教学
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

### 麻椒鸡技术培训手撕麻椒鸡配方教学

麻椒鸡红遍祖国大江南北，因为其麻辣鲜香，手撕既碎，劲爽麻辣，颠覆了人们对烧鸡的认识，真正好吃有料！

麻椒鸡，传承祖辈人秘方，散养小鸡为食材，采用麻椒·花椒神秘料包调味，用二十多种名贵中草药为锅汤熬制，武火烹煮卤制，入味鸡扉，香入骨髓，成品麻醇咸鲜，质地软嫩，劲爽可口！拌好的鸡肉散发着阵阵清香，很是诱人。咬一口鸡肉，肉质软嫩，风味独特，而且透着阵阵的麻椒香和辣椒香，吃到人唇齿留香，美味极了。

麻椒鸡口味：麻辣、微辣、五香、酱香

麻椒鸡培训内容：

- 1、讲述鸡食材的挑选和食材处理；
- 2、学习麻椒鸡卤制技术的技巧方法；
- 3、学习麻椒鸡核心卤料配方无保留传授；
- 4、讲述全套小卤卤制技术和核心卤料配方；
- 5、培训六道时尚精美凉菜的制作技术；
- 6、所有培训都带纸质操作流程；
- 7、以上所有技术全部配料配方的传授；

