

坛子鸡技术配方广州广品正宗专业坛子鸡培训包教会

产品名称	坛子鸡技术配方广州广品正宗专业坛子鸡培训包教会
公司名称	广州市广品餐饮企业管理有限公司
价格	1380.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区西槎路99号骐利广场A505
联系电话	86-02029810570 13428866233

产品详情

坛子鸡技术配方，广州广品正宗专业坛子鸡培训包教会。坛子鸡腾冲小吃，色泽金黄，原汁原味，鲜香浓郁，别有风味。源于明末，兴于清初，由瓷坛（或特制砂锅）焖制工艺和神秘的宫中药物融合腾冲当地原材料配制而成。

您还在打工吗？还在看老板脸色做事吗？还在迷茫地生活吗？这样的生活您受够了吗？人生，不在沉默中灭亡，就在沉默中爆发。让我们携手一起奋发图强吧！广品餐饮在此特向您推荐坛子鸡创业项目，我们将给您传授最专业的御膳坛子鸡的做法与配方，该项目有广泛的消费群体，成本低，见效快！快来参加了解吧！

话说明末清初，明末代永历皇帝被吴三桂赶得“鸡飞狗跳”逃往缅甸路经腾冲时。虽说是“僵死之龙”，但皇帝的架子还放不下。被腾冲的“大救驾”救了一命后，又想“大快朵颐”。让随同逃缅的御厨在本地寻物做膳以慰龙颜。御厨慧眼识宝，相中了一户农家放养的在自由刨食长大的土鸡。将选好的鸡放血拔毛，去内脏，洗净、晾干。然后，给鸡造型（视鸡的外形来定）再均匀刷上一层蜂蜜即上色。入锅油炸，油量一定要宽松，油温不可太高，鸡皮呈金黄色时捞出。

然后，是焖制，时间最长，分寸不易掌握。焖鸡的坛因是特制的，兵灾之时不易找到，就用腾冲自制的砂锅再放入卤水。卤水用十余味中草药配成。药的多少决定了是否跑味，也就是正宗坛子鸡的制作难处。不然何谓宫中秘方。

将坛密封，小火4小时，封火，再焖3个小时，共计7个小时，开封、出坛，其色金黄玉润，晶亮养眼，其色纯正持久，不闷不腻，入口细品，皮脆肉嫩骨酥，满口溢香。坛子鸡还因为中药秘方的卤制，有活血舒筋，清肺、健胃之功，尤为适合老人和小孩。

广州广品餐饮食品技术总部所培训的御膳坛子鸡培训项目经过全面技术升级强调现卤现卖.清香淡雅,卤汤烧开香气四溢,投资较少,原材料易购.我们将从配料,汤底制作,口味调制,卤制方法,卤汤保管.老师一对一教学,学员还可以享受到本中心长期的经营管理指导和定期的新技术升级服务。

培训费用：1380元，随到随学，包教会！学习期间包食宿！

坛子鸡技术配方，广州哪里的坛子鸡培训好？广州广品正宗专业坛子鸡培训，十多年研究创新的坛子鸡技术配方，手把手无保留向您传授，学会为止！

您只需花一千来块就可发家致富，还在犹豫什么？！快来报名学习吧，报名热线：13428866233（林小姐）