

# 东江盐焗鸡技术配方广州广品正宗盐焗鸡培训包教包会

产品名称	东江盐焗鸡技术配方广州广品正宗盐焗鸡培训包教包会
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

东江盐焗鸡技术配方，广州广品正宗盐焗鸡培训包教包会。您还在寻觅盐焗鸡的做法吗？您还在发愁找不到正宗盐焗鸡的配方吗？那就来广品吧，我们一次性帮您解决一系列疑问。我们这有资深的专业师傅与您进行一对一的教学，全部技术秘方毫无保留向您传授。此后，您的创业梦将触手可及！

盐焗鸡是怎么做的，广东东江盐焗鸡的正宗做法大全。因丰富的营养价值及皮脆肉嫩的口感，吸引了许多人的围观，大家纷纷探索它的做法和配方。而广品则拥有了盐焗鸡独特的做法和配方，做出的盐焗鸡不仅营养丰富，口感更是一绝！

盐焗鸡为广东本地客家招牌菜式之一，流行于广东深圳、惠州、河源、梅州等地，现已成为享誉国内外的经典菜式，特别是在广东籍华侨集中的海外地区久负盛名。其制法独特，味香浓郁，皮爽肉滑，色泽微黄，皮脆肉嫩，骨肉鲜香，风味诱人。此外，盐焗鸡还含有大量钙、镁等微量元素。因此，盐焗鸡不但是一美味，而且十分健康，对人体大有好处。经常食用有凉血润燥，滋肾通便、温脾暖胃的功效。由于这些工艺和配料的完美结合，盐焗鸡不仅口味独特，而且营养丰富，令人赞口不绝，入齿难忘。

我们从制作工艺流程、配方、产品进货渠道、产品型号、产品级别之分、中药材的选购及辨别真假药材、核心配方的选购及真假识别和产品经营方式，进行详细的培训。传授各种原材料的选取、腌制和处理：具体教学品种有：盐焗鸡，盐焗鸡爪，盐焗鸡翅，盐焗鸡腿，盐焗猪耳，盐焗鸭掌，盐焗鸭翅等各种盐焗手法和配方等！

东江盐焗鸡技术配方，广州广品正宗盐焗鸡培训包教包会。学费1380元，包教会！学习期间包食宿！有意者可前来了解，亦可先品尝后学习，我们的产品经得起您的考验！

公司名称：广州市广品餐饮企业管理有限公司

地址：广州市白云区西槎路99号骐利广场a505

联系方式：林小姐 13428866233