

手撕鸡培训手撕鸭做法

产品名称	手撕鸡培训手撕鸭做法
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

手撕鸡一般选用三黄鸡为原料，其中，鸡肉较富弹性，喜食鸡皮者为免油腻，可将鸡冰冻后再撕，撕除鸡皮则将鸡放凉即可。外皮金黄可谓手撕鸡的卖点，在金黄的鸡皮上，晶莹而散发甘香，肉质细腻，油脂适中，鲜美含汁，嚼之既不油腻也不柴硬，并带有浓郁的鲜香味，直至骨髓，而且口感冰凉，薄而爽脆。

培训内容：

- 1、鸡种和选购
- 2、鸡的处理
- 3、火候处理
- 4、手撕鸡卤水制作
- 5、手撕鸡香油制作、辣椒油制作方法
- 6、手撕鸡配料的制作、撒粉料的制作
- 7、撕鸡的方法
- 8、手撕鸡调味技术

红星鹏飞学习；

- 1、不限制学习时间，零基础培训，由师傅手把手教学，配方配料教给您，不限制学习时间，学会为止
- 2、一次性收费，费用包括：食材费、培训费、资料费等，后期没有任何的附加费费用，练习过程中的食

材都是公司免费提供。

3、一份学费2人学习，两人均可动手操作练习。

4、zhengzong的口味，学小吃技术重要的就是口味，为了让学员安心学技术，可以先尝后学，品尝满意再报名学习。

5、三年完善售后，包括后期的技术和口味升级。