

卤鸡系列技术秘制做法

产品名称	卤鸡系列技术秘制做法
公司名称	新乡市卫滨区美食食品机械经营部
价格	面议
规格参数	
公司地址	解放路新建社区四楼（经营场所）
联系电话	13653900867

产品详情

长春 承德 常德 成都 赤峰 昌都 昌吉 长治 巢湖 池州 崇左 楚雄 滁州 朝阳 常州
重庆 长沙 沧州 潮州 郴州 正宗卤鸡技术培训 卤鸡有哪些做法 特色卤鸡家常做法 卤鸡培训
哪里最专业 新乡 卤肉培训机构 最好的卤鸡做法配方转让 卤鸡系列培训班 卤鸡爪培训 卤鸡腿培
训

卤鸡是广东省的传统禽制品，选料严格，加工精细，配方考究，以体大肉多、色泽金黄、鲜嫩醇香、风味独特。卤鸡的传统制作方法是选用童子鸡作原料，精细制作而成，这种卤鸡，饭店、食堂、家庭均可制作，味美适口，颇受欢迎。

卤鸡爪烹饪方法简单，是老人及儿童皆宜的家常小菜，可谓一道美食。烹制制作的时候要注意鸡爪本身有胶质，因此卤制好不要浸泡太久，免得卤汤变稠。

卤鸡腿是一种用黄油、酱油、白糖等制作的鸡腿，气味咸鲜，深受广大食客喜爱。

俗话说吃红肉不如吃白肉，吃四条腿的不如吃两条腿的，鸡肉蛋白质的含量较高，而且消化率高，很容易被人体吸收利用，有增强体力、强壮身体的作用。鸡肉含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类，是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。

宫廷卤鸡系列：卤全鸡、卤鸡头、卤鸡翅、卤鸡爪、卤鸡肝、卤鸡心、卤鸡腿，卤鸡翅等等。

公司名称：新乡市宫廷小吃餐饮培训中心

地址：河南省新乡市解放路南桥派出所南邻餐饮小吃培训

联系人：李老师

咨询qq：958655215

热线电话：13839082562 0373-5820867

乘车路线：1、新乡火车站乘3路、186路、188路到新建街下车，向南50米路西即到。

2、新乡汽车东站乘44路冷库站下车即到。