

菏泽盐焗鸡技术培训盐焗鹅做法教你盐水鸭

产品名称	菏泽盐焗鸡技术培训盐焗鹅做法教你盐水鸭
公司名称	菏泽开发区泽诚餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	菏泽市开发区岳程办事处王集社区西邻（注册地址）
联系电话	131-76203211 13176203211

产品详情

菏泽哪教盐焗鸡盐焗鸭盐焗鹅，临沂正宗的盐焗鸡怎么做才好吃，菏泽培训正宗盐焗鸡盐焗鸭盐焗鹅，临沂学习盐焗鸡秘方，菏泽正宗盐焗鹅的做法，临沂盐焗鸡哪里培训的好，菏泽哪里能学盐焗鸡，菏泽哪里培训盐焗鹅。

菏泽哪里能学盐焗鸡，盐焗鸡是广东久负盛名的一道特色传统佳肴，也是广东本地客家招牌菜式之一，属于粤菜系的客家菜。流行于广东梅州、深圳、惠州、河源等地，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。

盐焗鸡哪里培训的好，盐焗味，咸鲜带甘，是一种极为特别的风味，深受消费者的喜爱。而如何自己制作盐焗风味的食物呢？其实一包盐焗鸡粉就能搞定。海天百焗易盐焗鸡粉可用于鸡鸭、海鲜、肉类等食物的煎焗，有去腥留鲜的作用，最多见的有盐焗鸡、盐焗虾、盐焗鸭等。

培训正宗盐焗鸡，在广东，盐焗鸡是一道非常有名的菜。盐焗鸡外表澄黄油亮，混合着鸡肉的清醇香味及海天味业盐焗鸡粉的咸鲜味道，肉质爽滑鲜嫩，尤其受到中小年朋友的喜爱。另外，在冬天吃鸡肉，可以凉血润燥、温脾暖胃。

菏泽哪里培训盐焗鹅，盐焗鸡讲究色香味俱佳，金黄漂亮的颜色是很多人追求的。其实颜色就是一层窗户纸，要做出漂亮的颜色一点也不难。很多人为了好看添加化学色素，我们是坚决不添加。我们是正规有执照的店铺，所以添加的颜色也是以天然色素为主！

从清朝康熙时期客家人发明盐焗鸡至今已经300多年了，未来盐焗鸡仍然是人们喜爱的一种重要小吃！

培训内容：

- 1.各种盐焗鸡配料的性能功效和产地识别
- 2.核心盐焗鸡配方的投放比例及顺序
- 3.盐焗流程的各种时间控制和注意事项
- 4.盐焗鸡系列的盐焗详细流程学习
- 5.盐焗鸡开店配套系列的流程学习
- 6.传统盐焗和现代盐焗鸡的分析学习
- 7.盐焗鸡核心配料配方的延伸拓展学习
- 8.盐焗鸡开店大批量做法及要点

其他培训项目

- 1、客家盐焗鸡系列：盐焗整鸡、盐焗鸡翅、盐焗鸡翅、盐焗鸡尖、盐焗鸡腿等；
- 2、香辣盐焗鸡系列：香辣盐焗鱿鱼、香辣盐焗鸡翅、香辣盐焗鸡爪、香辣盐焗鸭爪、香辣盐焗鸭翅等；
- 3、盐焗鸭脖系列：盐焗鸭脖、盐焗鸭爪、盐焗鸭翅、盐焗鸭锁骨等；
- 4、盐焗手撕鸡系列：盐焗手撕鸡，酱油鸡系列等；

来我校学习传授真实技术配方和工艺，保证学员学到真技术！我们有专业的售后支持,您毕业后将获得我们免费提供的技术支持，技术免费升级，技术上出现问题可免费回来学习。老师一对一授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般3-5天左右，视个人情况而定。我校面对菏泽（曹县，单县，定陶区，成武县，巨野县，郓城县，鄄城县，东明县，牡丹区）等地全面招生！

菏泽好手艺小吃培训中心

联系人：刘老师

QQ：1678875247

电话/微信：13176203211

网址：<http://www.hezexiaochi.com>

地址：菏泽市汽车西站中华西路向东300米即到

（电话提前联系学校有校车免费接送学员）