

# 农夫窑鸡培训，正宗土窑鸡的做法

产品名称	农夫窑鸡培训，正宗土窑鸡的做法
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区石岩街道龙腾社区松白路2491号三楼南面（办公场所）
联系电话	0755-88863900 13713507312

## 产品详情

农夫窑鸡培训，正宗土窑鸡的做法，深圳创富餐饮农家土烧窑鸡风味独特，鲜香嫩滑;制法传统，源远流长。然而繁华的城区早就远离乡村，已无寸土可窑，都市人更是难得一享真正窑鸡的风味了。基于此，也为了传承和创新中华的传统美食，我们倾力研制，选取野生放养的清远麻鸡，运用古法瓦窑煨烤制的方法，结合独特调味的秘方，为您窑制出能充分演绎鸡肉之鲜、香、嫩、滑的绝味窑鸡!

窑鸡是一道来自民间的美味。深圳有名的“农夫”菜肴之一。窑鸡起源云霄：云霄有个书生，上京赴考，名落孙山，心灰意冷。在回乡路上.身上盘缠又遭歹匪洗劫.碍于读书人面子薄，不敢向人家求乞.饥饿难忍，这时恰恰拾到一只被猎人打伤的山鸡，便用小石头垒起窑，拾柴生火烧热.把山鸡用湿泥裹住.放入窑里烧烤，鸡熟剥开泥.异香扑鼻。书生突发奇想，仕途无望，何不经商。于是回乡后，“率先”经营起率先“窑鸡”。

创富餐饮烧窑鸡经厨师反复研制、改进、选料制作更考究。现选用本地鸡、加调料、用锡纸包严，然后放入窑里烧烤。这样烹制出来的鸡。不但肉嫩鲜香。色泽金黄，滋味别致。深圳创富餐饮正宗窑鸡技术培训教学，手把手教学，学会为止！

深圳市创富小吃/蛋糕培训

公司地址：深圳市宝安区石岩镇松白路2491翡翠公寓三楼（石岩汽车站往公明方向走500米东原天桥旁）