

深圳坛子鸡培训，专业坛子鸡技术培训转让

产品名称	深圳坛子鸡培训，专业坛子鸡技术培训转让
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

深圳坛子鸡培训，专业坛子鸡技术培训转让，坛子鸡-----源于明末，兴于清初，由其独特的瓷坛（或特制砂锅）焖制工艺和神秘的宫中药物和融合民间当地原材料配制而成的一朵奇葩。据民间传说：那是1900年八国联军入侵，慈禧太后与光绪帝逃难时的一段民间插曲。由于慈禧太后与光绪帝慌忙逃命，一路的衣食住行与皇宫相比都是天壤之别，在逃亡几天之后，慈禧的体力就明显不支，食欲不振，这可急坏了那些随从。于是小李子就绞尽脑汁、想尽办法想使老佛爷开心。当走到一个小村庄时，正当中午时分。小李子看见一小孩手中拿着一个金黄色的东西正津津有味的在吃着。于是靠近观问，小孩把李公公领到了家中。经询问，原来农夫姓姚，一家五口，以狩猎为生。因正直夏季肉食不好存放，所以把家中宰好的鸡加食盐和桂花放在坛子里腌制，待家中有客人来时，再取出来用油煎炸，便可以做出一道色泽金黄、焦香四溢、鲜美可口的美味佳肴。于是小李子把太后的一路情形大概跟农夫讲了一下，农夫听后立即从坛中取出一整只鸡放到油锅里煎炸，完后交给了李公公。

小李子拿着刚做好的美食迅速送到老佛爷身边。慈禧咋眼一看此物色泽金黄、清香扑鼻，顿觉精神抖擞、食欲大增，于是一口气就吃得个精光，还感觉不过瘾。于是就问及小李子此鸡叫什么鸡，小李子也说不上来，就把刚刚在农夫家的事讲了一遍。慈禧听后连连叫：好、好、绝、绝，这比御膳房的佳肴还高一筹。当即就对小李子说：“那就叫《坛子鸡》吧。”因此坛子鸡就此得来，后也叫御膳坛子鸡。

深圳创富餐饮食品技术总部所培训的御膳坛子鸡培训项目经过全面技术升级强调现卤现卖。清香淡雅,卤汤烧开香气四溢,投资较少,原材料易购.我们对前来学习的学员都是从配料,汤底制作,口味调制,卤制方法,卤汤保管.老师一对一教学，学员还可以享受到本中心长期的经营管理指导和定期的新技术升级服务。

本部坛子鸡技术培训学费1380元。包吃住，学期3-4天，随到随学，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）