正宗重庆鸡公煲培训学习技术

产品名称	正宗重庆鸡公煲培训学习技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
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

正宗重庆鸡公煲培训学习技术 鸡公煲是重庆烧鸡公和重庆干锅鸡在外地的杂交变种菜品。以浓香滑嫩，入味彻底，形式新颖见长，口味可根据各地需要可调，分微辣、中辣、重辣各味型。菜品特色 浓香滑嫩，入味彻底，特点麻辣鲜香，口感醇厚，香辛料味渗入鸡块中，食后令人回味无穷，口味可根据各地需要可调,分微辣、中辣、重辣各味型。制作关键：（1）很多人都用炒的方法炒香辣酱，味道不够香，我们用熬的方法，而且熬制时间要长，才能使香味最大限度的散发出.。（2）罗汉果要先用水泡开后再如酱，否则发苦. （3）冰糖能增加鲜醇口感，缓和辣味，但不要加太多，否则太甜。如果加冰糖一定要加点黄酒，可增香，如果加白糖，就要加料酒，这种搭配口味最好。

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！