

河南正宗葫芦鸡技术培训卤味学校

产品名称	河南正宗葫芦鸡技术培训卤味学校
公司名称	新乡市美味佳餐饮技术培训中心
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	新乡市胜利路南段天马兰亭园门面房
联系电话	03735827788 15903018498

产品详情

葫芦鸡是陕西西安市的传统名菜，始于唐代。葫芦鸡的制作分清煮、蒸笼、油炸三道工序。制作时先放在清水中漂洗，除净血污，煮时用麻丝将鸡捆好，以保持鸡的整形，待锅内凉水烧沸，投入鸡，煮半小时取出，盛一盆内，添肉汤、料酒、精盐、酱油、葱、姜、八角、桂皮，入笼蒸透。油炸时，将菜籽油烧八成热投入蒸好的整鸡，用手勺拨动，至鸡是金黄色时，用漏勺捞出，沥油，随即盛盘中，上桌时另带小蝶花椒盐佐食。色泽金红皮酥肉嫩香烂味醇，筷到骨脱。含有丰富蛋白质和人体所需的饱和脂肪酸。

葫芦鸡选用纯生态土鸡，配以少许香料，清水淡煮，熟透后，在用鲜汤浸泡冷却。熟鸡，用剁刀，切成细片，加上特制高汤，青红辣椒微泡，即可食用。葫芦鸡肉质鲜美，入口化渣，清香味辣。

葫芦鸡学习内容：

- 1.讲述葫芦鸡的基础知识及注意事项。
- 2.学习卤水香料的选料、配比、及加工。
- 3.学习卤水及其老汤的制作。
- 4.学习鸡的选购，初加工。
- 5.学习葫芦鸡的全部制作流程及注意事项。
- 6.学习卤汤的保存、保养。

新乡市美食中心餐饮小吃培训学校长期以来以信誉诚信求生存，以创新求发展。主要传授世界各地餐饮小吃制作方法及工艺，为更多的失业人员，打工者，以及想创业的人士打造一个全新的展示自我价值的平台。让每一位创业者通过学习，从理论与亲手操作与一体，让每一位学员能够学到正宗的技术，有高级厨师手把手的传授，主要以实践为主，培训过程中让学员独立完成全部过程。以投资小，效益高，回报快，定点和流动经营都可以，无风险。一技在手，终身受益，自己创业，才不会受制于人。“自古道

”民以食为天，投资小吃行业是最被看好的创业行业。让每一位创业者通过学习，培训都能实现梦想，让所有投资者踏上致富的道路，是我们的心愿。

河南省新乡市美食中心餐饮小吃培训学校

联系人栗校长：13837303082，vx同步。在线：1208688903

学习地址：河南省新乡市科隆大道（原化工路）和胜利路南街交叉口东北角美食培训总校。

乘车路线：（提前电话预约，学校会派专车接送）

- 1、新乡市火车站乘3路公交车到天马兰亭园站下车，回走红绿灯十字路口右转28米小吃培训总校即到。
- 2、新乡市高铁东站乘K45路到解放大道化工路下车向东走180米到化工路胜利路口向北28米路东小吃培训总校即到。
- 3、新乡市汽车东站乘坐44路车到金水小区（胜利桥）下车向南400米路东小吃培训总校即到。
- 4、学校有五部商务专车，到新乡市后可电话预约，专车接送。