

# 威海鸡公煲培训，包教包会

产品名称	威海鸡公煲培训，包教包会
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

威海鸡公煲培训，包教包会001

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，这种搭配口味好。

### 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

膳学派小吃培训鸡公煲采用草果、白寇、丁香、沙仁、豆蔻、桂圆、香叶、枸杞、大红枣等几十余味中药调料，用独家炒做方法调配而成，形成独特口味，常吃可补气养颜，强身健体。结合了火锅的经营精华，而且吃不腻，吃后令人留有一种难忘的味觉享受！采用上等生鸡公，精良加工和独特配方，从而香味浓郁，鲜嫩适口，百吃不厌，百吃不腻！特点麻辣鲜香 浓香嫩滑 入味彻底  
口味可根据每个人不同的需要可调 分为微辣 中辣 重辣各味型 口感醇厚 香料味渗入鸡块中 鸡肉中富含蛋白质 滋阴补阳!

膳学派鸡公煲教学方式：理论结合实践，以学员亲自操作为主，以学习基础理论为辅。

膳学派郑重承诺：先品尝，后学习，包教包会，吃住免费，学期不限，学满意为止。精心传授全套制作工艺及配方，学不会退全部学费。提供经营方案，指导开店，确保学以致用，成功创业！

膳学派学技术传授中心，以弘扬民族饮食文化，丰富人民生活水平为己任，志在培养一批能够主宰自己命运的餐饮老板。豫香园所教的餐饮品种，每样都有自己的独到之处，是您滚动发展，开小吃店、小吃城甚至出国发展较理想的选择。我们坚信，在小吃的王国里，只有味道才是您成功的关键，只有技术，才是你事业成功的可靠保证!只有拥有可靠的技术才是你事业成功的保证！千余种获奖名吃任您选,技术扎实、厨艺精湛。