

烧鸡公培训，青岛可以学习烧鸡公技术

产品名称	烧鸡公培训，青岛可以学习烧鸡公技术
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

烧鸡公培训，山东哪里有烧鸡公技术学

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

一、烧鸡公的起源

最先出自于重庆的璧山区，据说是一帮司机哥们出了一趟长途车，走到一个前不着村，后不着店的地方已是饥肠辘辘，好不容易看见一家餐馆，上前一问老板都关门了，什么也没有了，说尽好话，老板只好将就把自己养的鸡宰了，又加了大量的辣椒和香料，还有剩余的火锅底料一起烧，没想到这一烧，就烧出了一道名菜，从此风靡川渝两地。

二、烧鸡公的特色

温中益气，补精添髓，补虚益智。

三、烧鸡公的做法

食材准备：鸡半个、洋葱半个、芹菜4根、青辣椒一个、香菜一把、豆芽菜适量、烧鸡公调料半包、腐乳一块、干辣椒5根、酱油适量、料酒适量

制作步骤：

- 1、鸡切块，放入锅中煮10分钟左右，把脏东西都煮出来。
- 2、酱油和料酒加入碗中，夹鸡块裹满料汁，放入盘子里。腌一个小时候左右。一定要趁热夹起鸡块蘸料，这样的话鸡肉很容易吸收味道。
- 3、起锅，加水，倒入鸡和烧鸡公调料或者火锅料，再放入辣椒干。

4、煮鸡的同时，把洋葱，芹菜，青椒，香菜洗净，切好。黄豆芽洗净，放在水中浸泡。

5、20分钟以后，加入芹菜和黄豆芽。10分钟后再加入洋葱和青辣椒。

6、继续煮10分钟，就可以关火，加入香菜即可。

五、烧鸡公的营养价值

鸡肉蛋白质的含量比例较高，种类多，而且易于消化吸收，鸡肉中的营养物质有增强体力、强壮身体的作用。另外含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类，是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。

鸡肉对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳、月经不调、贫血、虚弱等有很好的食疗作用。祖国医学认为，鸡肉有温中益气、补虚填精、健脾胃、活血脉、强筋骨的功效。鸡肉有温中益气，补精添髓，补虚益智的作用。《神农本草经》上说常吃鸡肉能通神；后世医家大多认为食之令人聪慧”。

食物相克

1、不宜与兔肉同时食用。

2、不宜与鲤鱼同时食用。

宜食人群

一般人群均可食用，老人、病人、体弱者更宜食用。

忌食人群

1、感冒发热、内火偏旺、痰湿偏重之人、肥胖症、患有热毒疖肿之人、高血压、血脂偏高、胆囊炎、胆石症的人忌食；

2、鸡肉性温，助火，肝阳上亢及口腔糜烂、皮肤疖肿、大便秘结者不宜食用；

3、动脉硬化、冠心病和高血脂患者忌饮鸡汤；感冒伴有头痛、乏力、发热的人忌食鸡肉，鸡汤。

六、烧鸡公加盟条件

公司代理商的个人能力和经济实力直接关系到其烧鸡公加盟店的未来，是代理商经营成功的基本保证，也是双方愉快合作的基础，所以代理商需具备以下条件：

1)、必须具备诚实、守信、守时的个人作风和商业信用

2)、具备企业家的进取精神，强烈的成功欲望

3)、具有求进，求实的工作作风和合作态度

4)、有志于小吃事业的热情和韧性

5)、有适合的商圈，有现成能够聚集人气的卖场

6)、自愿接受和服从总部的经营理念、管理理念、营销指导；

7)、愿意最大限度地维护和共同打造企业品牌

8)、必须全身心的投入代理店的经营管理；

总则：做不到以上几条的，请不要给我公司打电话，否则将是自讨没趣!

七、烧鸡公加盟优势

1、共享公司品牌和荣誉

2、提供公司所有经营管理，管理技术，员工手册

3、提供店堂内外标准装修规划方案，采购方案

4、提供开业前培训

5、提供广告发布样张，店内POP、开业招贴画

6、负责对代理商进行定期回访，对经营过程出现的问题进行分析、把脉和指导。

7、总部能够持续不断地为代理商提供高技术含量的项目

直辖市或省级城市以区为单位，一个区只发展一至三家，两店相距不低于2000米，具体地点以合同签订为依据；

一般地级市，市区内只发展一至三家，酸辣粉店两店相距不低于2000米，具体地点以合同签订为依据；

一个县级城市公司只发展一家，具体地点以合同签定为准；这充分保障了客户在当地市场上操作的唯一性。