

南阳香酥鸡小吃培训

产品名称	南阳香酥鸡小吃培训
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

南阳香酥鸡小吃培训

别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

香酥鸡是山东地区特色传统风味名菜之一，属于鲁菜菜系。传遍济南、青岛、烟台等地区。此菜选用笋母鸡，以高汤蒸熟，火候足到，入油再炸，焦酥异常，其色红润，肉烂味美，是佐酒之美味。香酥鸡菜如其名，香酥入味。鸡肉蛋白质的含量比例较高，种类多，而且消化率高，很容易被人体吸收利用，有增强体力、强壮身体的作用。鸡肉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。

鸡的品种很多，但作为美容食品，以乌鸡为佳。其性味甘温，含有蛋白质、脂肪、硫胺素、核黄素、尼克酸、维生素A，维生素C、胆甾醇、钙、磷、铁等多种成分。乌鸡入肾经，具有温中益气、补肾填精、养血乌发、滋润肌肤的作用。凡虚劳羸瘦、面瘦、面色无华、水肿消渴、产后血虚乳少者，可将之作食疗滋补之品。香酥鸡块也叫华飞香酥鸡块或台湾香酥鸡块，是采用野山鸡大腿，经过几十种名贵中药材腌制及名贵香料精心调制，辅以纯正色拉油烹炸，加以正确的油温及方法，外用多种佐料调拌而成。想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。

其成品外酥里嫩，香气扑鼻，让人口水直咽，入口纯香，回味优长，且营养价值非常高，含人体所需的多种维生素氨基酸，特别是对中小学生的身体发育有明显的辅助作用，香酥鸡块的特点是外酥内嫩，骨脆香气扑鼻，让人看见就想吃，吃过就忘不了，许多顾客吃过都竖起大拇指说，真是“中国人的肯德基”呀，香酥鸡块使我们中国人能够享受到以实惠的价格享受到美味的“中国人的肯德基”，台湾香酥鸡块自从金饭碗食品技术推广服务有限公司推向市场以来，在各大城市正掀起新一轮的美食风暴，香酥鸡块店现已成重庆、北京、上海、贵阳等地的一道城市风景线，该项目在众多中小城市尚属新兴产品，些项目投资小，见效快，无风险，是中小投资创业者的首选项目，希望广大中小投资者抓住机遇，抢占当

地市场，确保该项目在各地做到独家经营，独享丰厚利润。