

# 德州扒鸡培训 学正宗扒鸡做法

产品名称	德州扒鸡培训 学正宗扒鸡做法
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

### 德州扒鸡培训 学正宗扒鸡做法

德州扒鸡的特点：形色兼优、五香脱骨、肉嫩味纯、清淡高雅、味透骨髓、鲜奇滋补。造型上两腿盘起，爪入鸡膛，双翅经脖颈由嘴中交差而出，全鸡呈卧体，色泽金黄，黄中透红，远远望去似鸭浮水，口衔羽翎，十分美观，是上等的美食艺术珍品。

### 德州扒鸡培训项目介绍

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。德州扒鸡是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家德州扒鸡店，到我们食尚香来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

### 德州扒鸡培训内容

- 1.原料、配料、设备、工具的认识与鉴别;
- 2.德州扒鸡的配方及制作技术;
- 3.德州扒鸡的技巧及保存;
- 4.德州扒鸡各种配菜的制作及要点;
- 5.原料采购、存放、保鲜技术;
- 6.开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等

### 营养价值

德州扒鸡具有开胃、补肾、助消化的作用。鸡肉含有维生素C、E等，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，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。