

长沙手撕鸡培训

产品名称	长沙手撕鸡培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

手撕鸡是一道中国的地方传统名菜。外皮金黄可谓手撕鸡的卖点之一，在金黄的鸡皮上，晶莹而散发甘香，肉质细腻，油脂适中，鲜美多汁，嚼之既不油腻也不柴硬，并带有浓郁的鲜香味，直至骨髓。较之于一般的鸡肉美食，手撕鸡较为干爽，性质比较温和，适宜不同人群食用。

手撕鸡属于大众化消费，人气很高的热卖，投资小，易于上手，方便经营，多种口味，别具风味特色，是目前公认的符合现代消费潮流的非油炸健康绿色休闲食品。拥有广阔的市场，一个人就能轻松开店，经营模式成熟、技术标准、品质稳定。

手撕鸡是一道中国的地方传统名菜，属于川式凉菜。外皮金黄是手撕鸡的卖点之一，在金黄的鸡皮上，晶莹而散发甘香，肉质细腻，油脂适中，鲜美多汁，嚼之既不油腻也不柴硬，并带有浓郁的鲜香味，直至骨髓。

本项目适合打工一族、毕业学生，待业在家有创业意愿的人群。不论你有经验还是0基础，食为天将手把手教会你正宗的手撕鸡技术，不管是学来创业还是给家人吃，都是不错的选择!

培训课程

- 1、手撕鸡所需要材料选购;
- 2、手撕鸡配料与药材的搭配;
- 3、手撕鸡腌制方法及时间掌握;
- 4、手撕鸡烧制方法、温控、时间掌握。
- 5、培训调味品及原料的货源渠道;
- 6、经营选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

手撕鸡培训的内容：

一、手撕鸡卤水的制作1、香料水的制作2、卤水的制作方法(1)准备材料(2)制作方法二、秘制辣椒红油制作1、材料准备2、制作方法三、手撕鸡脆皮冰水的制作1、材料准备2、脆皮冰水的制作四、手撕鸡水的制作及煮鸡方法1、材料准备2、手撕鸡水的制作3、手撕鸡的煮制方法(重要)五、秘制手撕鸡粉的制作1、材料准备2、制作方法六、花生碎末的制作七、白芝麻的处理八、葱花的处理九、香菜的处理十、辣椒碎的制作十一、酸姜的处理十二、香油的制作1、材料准备2、香油制作方法十三、手撕鸡成品制作过程1、鸡的撕法2、放配料、装盘

手撕鸡采用先进的腌制和烤制技术，结合现代工艺传统老汤，一方面有滋补的功效。另一方面也使香味更加浓郁，香而不腻，脆嫩爽口，令人“食之难忘其味，观之难忘其色”，是真正的美食与传统文化的完美结合。学习时间不限，根据每个人的基础和接受能力而定。我机构对各位学员的支持是随到随学不限学时，学会为止。炎热的夏天的来了，很多人在这个季节都不大愿意天天做饭，那么，烧点粥，买点熟食，一顿便过了，方便，快捷，又好吃。柳州手撕鸡，地方传统名菜，外皮金黄，肉质细腻，嚼之不腻不柴，鲜香浓郁，直至，喜食者甚多。