

开铁锅柴鸡店的费用-正规教学

产品名称	开铁锅柴鸡店的费用-正规教学
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	16.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

铁锅柴鸡通过久炖之后，其中的钙、铁、锌、骨胶原等营养成分才能煮出来利于人体吸收。常吃能调节人体免疫力和美容养颜之功效，让您在品尝美食的同时，吃出健康、吃出长寿!是您居家过年过节团聚、朋友聚餐、同学聚会、生日派对的较佳选择。

铁锅柴鸡已经成为一道肉质鲜嫩、色泽红润，口味香醇、令人一吃就难以忘怀的新名菜。它采用铁锅炒菜加工精良配方独特的优点，同时结合了火锅长盛不衰的经营精华，从而具有了香味浓郁，鲜嫩适口，百吃不厌，百吃不腻的特点，成为了美食市场的新亮点。

铁锅柴鸡这道菜是一种火锅形式的，由特选的柴鸡和底料做成的一道特色火锅。顾客吃完了柴鸡肉还能涮菜，可以随意添加一些豆制品(例如豆腐块、豆腐丝、鱼豆腐)、蔬菜类(包菜、娃娃菜、生菜)或者一些其他的食物，像鸭血、粉条、丸子之类的。想吃什么，放到汤底，一涮就熟，味道简直令人回味无穷。

铁锅炖柴鸡是以农家放养柴鸡为原料，采用传统的工艺流程，用多种中草药，调料，独创的底料，通过“一腌、二炒、三炖、四焖、五涮”充分保留了柴鸡的原汁原味和营养成分;汤红色亮，香味独特，口感，食不上火，四季皆宜。铁锅柴鸡，是一道以柴鸡为主料的菜品。

北京品味轩餐饮培训公司教学老师：张老师;学习项目套餐请咨询老师看到会回复您，谢谢!

北京品味轩餐饮培训教学地址：北京朝阳小红门桥城环城创意园

北京品味轩餐饮公司所教技术全部一次性收费，师傅手把手教学。北京品味轩餐饮公司的每一项技术都是准确比例配方、学员现场实际操作、名师手把手教、入学签保会合同、随到随学、学期不限，学会为止、技术免费升级、终身技术免费跟踪服务。

《教学模式》

先品尝试吃，感觉口味是否满意，教学技术配方，传授制作手法学习全套的技术。

每天9：00-17：00全天授课，随到随学，时间不限。学员自己操作实践，边学习边操作，包教会