

淄博什么地方培训瓦香鸡技术，零基础教学

产品名称	淄博什么地方培训瓦香鸡技术，零基础教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

外观看起来鸡肉色泽红润，闻起来香气扑鼻，浓香鸡汁在鸡肉表面滋滋作响，搭配洋葱和青椒，入口外焦里嫩，麻、辣、鲜、香各味俱全，回味无穷。膳学派培训中心一次性收费，中途不收取任何费用。华丽的语言，不如老师实实在在把自己所有本领，毫无保留的手把手复制给学员。让学员学到本领，成功实现自己的创业梦想才是我们想做的!我们也有数不清的学员在我们这里学习，较终走向成功!欢迎您前来品尝，认可后再学习!瓦香鸡是云南纳西族人在重大节日和喜庆活动时的传统待客食品，选用山坡、村寨、部落散养的土鸡、芦花鸡，宰杀放入当地特制的瓦锅里，用带有香气的松木、杉木、香草等木材为燃料，佐以山里人祖辈传承下来的天然植物调料进行烹制，风格独特，烹法古老而淳朴，食之满齿留香，是典型的原生态绿色食品。

膳学派瓦香鸡米饭传承经典，选用上等鸡腿肉，经过公司特色腌料腌制后，将鸡肉块放入炸锅炸至酥脆，再搭配鲜椒、鲜麻椒和洋葱等新鲜食材经过独特的烹制工艺使得瓦香鸡颜色油润艳丽、瓦香气味浓郁、鸡丁滑嫩鲜美，色泽红润，香味扑鼻，肉质外焦里嫩，麻的过瘾，辣的爽快。外观看起来鸡肉色泽红润，闻起来香气扑鼻，浓香鸡汁在鸡肉表面滋滋作响，搭配洋葱和青椒，入口外焦里嫩，麻、辣、鲜、香各味俱全，回味无穷。搭配时尚饮品，风味凉菜，为顾客提供多重美食享受深受广大消费者的喜爱。美味的鸡米饭融合着米饭的香与鸡肉的嫩，口感体验，味蕾绽放，是餐饮行业的一大新特色。

瓦香鸡将云南纳西族瓦香鸡经现代工艺加以提炼，吸其精华，让您在品尝美味的同时，也不失大自然的气息。瓦香鸡其语意、读音、内涵、视觉效果均彰显磅礴大气和卓越影响力，更呈现出垄断性态势，将专业、行业特性及记忆、传播等要素一网打尽，令其他品牌黯然失色，极大地保证了瓦香鸡品牌在中国民族特色餐饮市场上一枝独秀。总部利用电视、杂志、报纸、网站、户外等大众媒体，全方位、高频次的整合营销传播模式，不断扩大瓦香鸡品牌在行业及消费者中的影响力，牢固树立瓦香鸡的卓越领导地位。

膳学派瓦香鸡培训内容

1、肉鸡腿带骨剁小块，加入料酒和奥尔良调料腌制，建议腌制半天以上，入味，奥尔良调料可用瓦香鸡专用腌料。

- 2、鲜花椒加油，小火煎出麻油，小火煎至花椒变黑，之后取出放凉。
- 3、下宽油准备油炸，温度越250-350，锅微微冒锅气下鸡块炸至金黄。
- 4、锅内先加入大蒜，鲜花椒，小米椒，小米椒可切椒圈更入味，翻炒之后加入炸好的鸡肉块。
- 5、翻炒几下后加入生抽老抽耗油和白砂糖和水，提前调制好之后放入锅中翻炒，如果量不好把控，可使用瓦香鸡专用酱料。
- 6、最后翻炒几下之后加入洋葱、红青椒等，最后加入藤椒油，放入砂锅内炉上加即可装盘。