

# 正宗广州手撕鸡培训

产品名称	正宗广州手撕鸡培训
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

现在社会人们的流通性很强，致使各地的小吃融会贯通，加以当地的改良，形成了各种特色口味的小吃。小吃的功能性很强，既能够当作主食抵挡饥饿，也能够当作零食解解馋，所以小吃摊位的生意一般都挺好，小吃摊位的门槛也不是很高，前期投入比较少。

手撕鸡是川菜的一种;柴鸡肉较富弹性，喜食鸡皮者为免油腻，先用中药腌制后经香料文火卤制，撕除鸡皮则只需将鸡用手撕成鸡丝再放入多味调料来凉即可。手撕鸡对病后或产后虚痠腰膝酸痛、气血亏虚等有极好的疗效，还对泄泻下痢、水肿、阴虚咳喘、等症有食疗效果。手撕鸡作为百姓餐桌上一道特色凉菜，倍受人们喜爱，以它独特的鲜甜，嫩滑爽口的鸡味，肉质的劲道脆口，有很大的市场需求，只需在台吃车便宜可经营，投入资金少，制作工艺也简单，非常适合创业起步。食为天餐饮小吃中心热忱欢迎大家前来考察、咨询、品尝、学习

食为天手撕鸡培训内容：

- 1、鸡种和选购
- 2、鸡的处理
- 3、腌汁的调配
- 4、火候处理
- 5、撕鸡的方法
- 6、配料的制作

培训内容

- 1.原料的认知以及采购;师傅传授相关材料的用法用量、前期处理方法;熟悉材料的采购渠道

2.前期预加工;前期材料的预加工和处理方法

3.鸡的腌制配方;学习腌鸡的独特配方做法

4.烤鸡;鸡的烘烤时间掌握和火候掌握

5.手撕鸡调味;学习手撕鸡的详细过程，手撕鸡调味配方比例做法等等

6.附加理论;学习产品的利润控制熟悉店面经营的必备流程，以及开店注意事项

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。

食为天餐饮企业管理有限公司是一家集餐饮技术开发、技术培训、技术咨询、创业开店指导为一体的专业机构。我们食为天餐饮向你做出保证：双方签订合同、保障学员学习成果。学员报名后，由专业师傅一对一教学，详细讲述食材的选购，香料识别，酱汁的制作，鸡的处理手法，手机烹饪等整个过程。随后学曾行实操，随到随学，学会为止。