

# 成都坛子鸡培训

产品名称	成都坛子鸡培训
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

坛子鸡是云南腾冲的地区特色美食，来自明末，兴于清初，广为流传与明朝末代皇帝永历皇帝有关。由瓷坛焖制制作工艺和神秘的宫中药料融合腾冲当地原材料配备而成。其形橙黄色秀润，晶莹剔透保护视力，其形纯正持久，不闷不油腻感，安全通道用心去感受，皮脆肉嫩骨酥，满口聚香。坛子鸡还因为中药秘方的酱卤，有活血化淤舒筋活血，润肺止咳、健脾养胃之功，特别是在适合老人和小孩。

腾冲原其历史原因，自明朝洪武年，为推动边防站，从南京、山东、北京、四川、江西省、广东到腾戎边的士兵大部分在腾冲安家。此外，也将中国各省特性的招牌菜融入腾冲土著居民中，造成了腾冲不同寻常的饮食文化。坛子鸡，来自明末，兴于清初，由其不同寻常的瓷坛(或尤其制做砂锅)，加上多种多样秘制名贵中药材物及其调味品原料，经封坛焖制加工工艺而成。听闻，当时明朝永历皇帝被吴三桂赶得“鸡飞狗跳”，在逃往越南地区经过腾冲时，尽管是“僵死之龙”，但皇帝的铁架还忘不了。被腾冲的“大救驾”(见相近文章内容)救了一命后，还让随同逃缅的大厨在本地寻物做膳以慰龙颜。

集中学习;

- 1.各式各样名贵中药材的掌握，调味品，量的掌握，精确的占有率
- 2.掌握卤料熬料的时间、浓度值，卤料的调味品
- 3.掌握务必酱卤的物件的处理、腌制时间
- 4.糖色的着色方法，油辣椒的制作
- 5.不一样部位酱卤的时间，色彩的控制，熟度规格的掌握。

操作过程训练

- 1.按照老师提供的秘方备原材料

2.本身操作过程所有坛子鸡制作流程，制作出产品产量

3.老师整个过程指导培训学习，把学员存在的问题以及制作重要环节改正出来，真正让学员能熟练制作出正宗的坛子鸡来

培训方案：

腌酸菜腌菜坛子半侧鸡 腌酸菜腌菜坛子全鸡 腌酸菜腌菜坛子鸡腿 腌酸菜腌菜坛子鸡翅中  
香辣鸡腿 麻辣鸡腿 串香鸡珍等

食之味五大政策帮你获得成功开门店

1、秘方竭尽全力,让学员能够完全掌握,美味可口的学得真实合适开门店的全套专业能力,并赠送学技能原料、推广营销指南原料等

2、培训学习时刻无限制(不易能够完全免费持续学习),卤料师从于零权威专家,按教学内容类型专业能力基础知识操作过程,严格要求学员事必躬亲操作过程,学精早已

3、较正宗的味道,让您开门店食之味赛事总体水平。

4、学员学精以后假若忘记做法还能够回家了再度免费学习。

5、包你真实把握的整套流程。

正宗桂花树坛子鸡和御善坛子鸡培训学习,御善坛子鸡重视现卤现做.芬芳淡雅,卤汤烧开香气四溢,较少,原材料易购.大伙儿对前往培训学习的朋友全是以调味品,大骨汤制作,口味配制,酱卤方法,卤汤储放.整个过程事必躬亲操作过程,只需三天就可以掌握.学年度不限!秘方大伙儿竭尽全力,以及进货要注意的难点。所有流程持续操作过程，直到你学得比较满意早已。