

专注深圳坛子鸡培训

产品名称	专注深圳坛子鸡培训
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

而在整个餐饮商场中，小吃快餐的发展潜力和经营速度，无疑都是较的一个。在门店数量前20名里，小吃快餐是较多的。由于投资金额少，收益快，而且开店周期短，小吃快餐成了很多餐饮者的项目。餐饮行业的现金流都是比较足够的，和其他行业相比，尽管净利润比较少，可是现金流足够不负债，也是餐饮行业的一大特色。餐饮行业的更迭迅速，这是没办法否认的。可是餐饮行业“永不过期”这句话，也是铁板钉钉的

坛子鸡源于明末，兴于清初，由其独特的瓷坛，焖制工艺和神秘的宫中秘方还有融合腾冲当地原材料配制而成的一道名菜——坛子鸡(当时在腾冲也很难吃到)

桂花坛焖鸡其历史悠久，起源于明朝洪武年间。明代的开国皇帝朱元璋，到晚年想延年益寿、长生不老，命御厨挑选2-3个月的鲜活童子鸡宰杀后，配用20余种能调理人体功能的中草药浸泡到12小时后，把鸡放入写有“桂花”两个字的陶制坛子里，用小火焖熟。焖制好的鸡味道鲜美，风味独特，具有清心健脑、滋阴壮阳、延年益寿的功效，特别是老年人十分喜爱的具有美容保健功能的营养性食品。

加工工艺流程：选鸡 宰杀 焯毛 去脏 冲洗 用中草药液浸泡 焖制 成品。

话说明末清初，明末代永历皇帝被吴三桂赶得“鸡飞狗跳”逃往缅甸路经腾冲时。虽说是“僵死之龙”，但皇帝的架子还放不下。被腾冲的“大救驾”救了一命后，又想“大快朵颐”。让随同逃缅的御厨在本地寻物做膳以慰龙颜。

【原料】主料光嫩油鸡1只(重约2.5公斤)，熟云腿100克，鲜蘑菇100克，干贝50克。调料生油900克(实耗约70克)，料酒150克，盐20克，味精6克，葱、姜各5克，酱油25克，糖25克。

【制作过程】(1)将油鸡去净绒毛，剥去爪、头，拆去骨头，剁成大块(约50克)，抹以少许酱油，下入烧至8成热的油炒勺中，炸上色后捞出。(2)云腿切成骨牌大小的块。干贝，将老肉剥去放在碗中，加料酒、葱、姜和适量的水，上屉蒸熟，去葱、姜待用。(3)用热油将葱、姜煸香，放入鸡块炒匀，烹入料酒，加上盐、糖、味精、酱油和适量的水，烧开后将鸡块和汤均装在坛内。(4)随即将云腿、干贝、蘑菇，分三堆放于鸡块上，盖上盖子，用小火炖50——60分钟，取下即成。

主料：湛江嫩子鸡一只(约700克)，野山椒50克。调料：八角、桂皮、泡椒各10克，精盐200克，味精、葱、姜各5克。

做法

- 1、将湛江鸡宰杀、除去内脏，切成3厘米长、1.5厘米宽的条，洗净后放热水中焯水5秒捞出待用。
- 2、锅内倒入清水，加入泡椒、八角、葱、姜、桂皮、野山椒、盐、味精调味制成卤水，烧开后倒入坛子内，盖上坛盖，趁热将鸡放入坛子中浸制2-3小时即成。

开店必看(怎么样才算学到了好技术)：对于一些前来学习的、甚至毫无的创业者来说;需要从多个角度选择去哪里学习;1.味道：做餐饮，无味不立;学习选择试味，可谓是无可厚非!2.师资：一个公司师资力量大不大，可不是靠嘴说的;的荣誉证书、师资团队等等都是评估师资的地方;3.：丰富的谈吐专业性知识自然不同，这个在交流当中却可以体会到;别说不重要;丰富的对菜品自然讲究一些;我们既然来求学，自然不是要找那种大排档，我们要找的，是一位不仅能教真本事，而且还要在你开店的路上能不断给你专业性指导、给你传授的;4.态度：公司的服务态度;特别是的教学态度，也是非常重要的，为什么不找私人学?原因这一部分也很重要，私人教学没有管束体系，全凭自己的心情;这样的教学对于求学者来说就是在碰运气;搞不好花了钱找罪受、搞不好花了钱都没教真本事、再去找他就是另外回事了;而正规办学，有自己的体系、公司都有约束意识;技术已经和公司签约;平台后期免费售后有保障;一切全为求学者满意而服务;

- 5.办学时长：办学早、教学丰富、体系会不断完善、消费者的服务自然就越来越好!