

广州黄埔猪肚鸡培训正宗配方学习

产品名称	广州黄埔猪肚鸡培训正宗配方学习
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州黄埔猪肚鸡培训正宗配方学习找食为先，食为先正宗猪肚鸡做法培训，专业的猪肚鸡培训师傅手把手实操指导，自从2006年起，食为先先后培训成就了不计其数的学员成功开创猪肚鸡事业，积累了丰富的猪肚鸡培训加盟实践经验，对饮食业小本创业有着特别的见解，具有十多年丰富猪肚鸡开店经验的师傅与您并肩作战，为您的猪肚鸡事业保驾护航！

猪肚鸡，听这个名字就知道，用猪肚将鸡包起来，放到汤锅里面细火慢炖，猪肚和鸡肉的滋味融合在汤里，散发出迷人的香味。猪肚煲鸡是一道广东客家名菜，又名凤凰投胎，做法也有很多种，都是其中的药材有些不同，不过，味道都很赞的。猪肚包鸡的功效：有非常好的滋补作用，胃寒者适宜吃猪肚包鸡，加上胡椒、小北芪、党参，白果，枸杞等药材，有很好的滋补、驱风、驱寒的作用，肾亏的人吃了减少夜多小便症状；躁热虚火夜梦多的人吃了，能够调整晚上睡眠，一年四季都适宜。

猪肚鸡选用走地鸡，肉香且不会太油腻。将煮熟的猪肚和鸡放回原煲汤料中滚热再食，使生滚食法的火锅多了一种老火食法，节约时间的同时又可品尝到香浓入味、火候十足的鸡肉和猪肚，确实别具特色。令很多人意想不到的是，猪肚和鸡虽然煮了这么久，口感却丝毫没有受影响。猪肚爽脆弹牙，并没有久煮之后的绵软。鸡皮滑、鸡肉嫩、鸡味浓，也没有久煮之后的老柴。如果配以葱姜调料一起食用，味道则更加鲜美可口，似锦上添花。

广州黄埔猪肚鸡培训正宗配方学习尽在食为先，食为先专业猪肚鸡培训，包教包会！手把手教学，亲自动手实际操作，保证学有所成、学会后可以开店。不需学员有任何从事餐饮小吃行业知识经验，全程实物操作，从每一道工序细节和关键性环节逐一详尽讲解。这是一个实实在能让你学会一技所长的技术；都是非常简单方便的。这年头，做猪肚鸡生意的人是越来越多了，如果你渴望开一家猪肚鸡店，就到我们味之兴这里来学习吧。