

# 猪肚鸡培训学习配方及做法

产品名称	猪肚鸡培训学习配方及做法
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

### 猪肚鸡培训学习配方及做法

猪肚鸡，又名猪肚鸡火锅、凤凰投胎。是广东省传统的汉族名菜，属于粤菜系。猪肚鸡高汤以中药材进行熬制，把腌制好的鸡只，猪肚以及炒香的胡椒相结合，熬制出有浓郁的药材味和胡椒香气的猪肚鸡，猪肚煲鸡的食补疗效是经过上千年的传承和检验的。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。

### 实操内容

- 一、教学员如何选择鲜鸡的品种和标准重量;
- 二、猪肚清洗方法，及猪肚去异味的加工方法、整型、改刀技巧;
- 三、胡椒的品种的认识和鉴别，胡椒清洗和加工要点;
- 四、猪肚鸡特殊菜品搭配技巧和注意事项，改刀要领;
- 五、猪肚鸡养生菜品的加工方法，营养配菜秘方;
- 六、猪肚鸡营养药材秘方配制方法及养生锅底配制技术;
- 七、猪肚鸡煲专用锅具的选择采购要领和紧固方法;
- 八、猪肚鸡高汤熬制技术和保存方法;
- 九、店面装修和营销技巧、菜品定价技巧，整店管理方法;

红星鹏飞特色小吃和街头火爆小吃制作配方的小吃培训学校，提供小吃技术培训，全力扶持学员，致力于学员成功！为您学成餐饮技术，学会小吃技术，至今已培养几万名学员成功开店！

红星鹏飞品种、口味、质量、服务、技术永远争第1的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意，我们支持并鼓励学员小本创业，免费提供理论指导开店。小吃培训学校湖南红星鹏飞专职教官，全程带领，实际动手操作的教学方式。