

广州花都学猪肚鸡技术培训

产品名称	广州花都学猪肚鸡技术培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

广州花都学猪肚鸡技术培训，学猪肚鸡技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在广州嘉禾，广州新市，广州天河，广州大石，广州市桥、广州黄埔，广州花都，广州新塘等地都设有培训点，方便你就近学习猪肚鸡技术；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。

一、猪肚鸡培训项目介绍：

猪肚包鸡火锅就是用生猪肚把生鸡包住，用水草（或用牙签）扎好二头后放到特配的汤料中煲熟，食前再将猪肚刮开，取出熟鸡一起砍件后，放回原煲汤料中滚热再食，这一食法是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扑鼻，美味可口的鸡肉，不用担心火候难以控制而鸡肉过火变韧。

二、猪肚鸡培训内容：

- 1、猪肚选料，鸡的选料；
- 2、汤底的熬制；
- 3、猪肚的处理、鸡肉腌制；
- 4、成品出炉。

三、猪肚鸡培训方式：

按照猪肚鸡标准的比例配比，老师实操教学，学员亲自动手操作练习，直到做出学员满意的口味为止。