

广州新塘学猪肚煲鸡技术培训

产品名称	广州新塘学猪肚煲鸡技术培训
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

广州新塘学猪肚煲鸡技术培训，学猪肚煲鸡技术来食为先，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煲鸡技术，猪肚鸡是广东非常有名的一道菜，我们知道广东人在吃饭之前会喝一些汤，那么这个汤就是什么呢？其实猪肚鸡就是这个，另外猪肚鸡本身就有非常浓郁的香味，而且有很好的药材味。

猪肚煲鸡，又名猪肚包鸡火锅、凤凰投胎。广东客家地区酒席常见的餐前用汤，汤里浓中带清，有浓郁的药材味和胡椒香气。顾名思义，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

广州新塘学猪肚煲鸡技术培训，学猪肚煲鸡技术来食为先，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煲鸡技术，食为先师傅实操教学，学员亲自动手实际操作，学会后就可以开店。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。