

猪肚鸡教程培训

产品名称	猪肚鸡教程培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
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

猪肚鸡教程培训

长沙曾食坊猪肚鸡培训教程：

实操内容

一、教学员如何选择鲜鸡的品
加工方法、整型、改刀技巧;
四、猪肚鸡特殊菜品搭配技巧
方法，营养配菜秘方;六、猪
猪肚鸡煲专用锅具的选择采购
法;九、店面装修和营销技巧
略，餐饮服务许可证和工商证

课程安排

理论学习：
1.开店流程讲解，包括店面的
2.项目技术详细讲解，包括原
3.店铺经营小技巧，轻松创造
示范讲解：
1.专业老师一对一的头或示范
2.老师实践操作中带领你回忆
，成本、预算。

自我实践：

1.备原材料，老师旁边检查指

2.自己操作所有流程，制作出

3.学员自我思索，老师引导，

曾食坊厨师培训学校历经风雨飘摇不倒，可见已经有一套成熟的学校运营管理模式，让加盟投资者省心，轻松经营。

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。猪肚鸡高汤以高档中药材进行熬制，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。