

猪肚鸡培训广州

产品名称	猪肚鸡培训广州
公司名称	广州市广品餐饮企业管理有限公司
价格	1800.00/个
规格参数	培训方式:一对一 培训效果:包教包会
公司地址	广州市白云区西槎路99号骐利广场A505
联系电话	86-02029810570 13428866233

产品详情

猪肚鸡培训广州哪里好？广州广品正宗猪肚鸡培训，专业化的猪肚鸡培训，十多年的猪肚鸡培训教学经验，猪肚鸡做法及技术配方无保留传授，包教包会！猪肚煲鸡，又名猪肚包鸡火锅、凤凰投胎。广东客家地区酒席必备的餐前用汤，汤里浓中带清，有浓郁的药材味和胡椒香气。相传在清朝，宜妃刚生完太子，因为宜妃有胃病，产后身体虚弱，乾隆吩咐御膳房炖补品给宜妃吃，可是她吃什么都没有胃口，凤体日渐消瘦。宫里的太医想尽办法做种种名贵补品给宜妃吃，还是无济于事。康熙召集太医和御膳房，把旨意传下去，无论用何办法，都要医治宜妃的病。御膳房想到“药补不如食补”的方法，于是把民间传统坐月子吃鸡汤的做法加以改良，把鸡放进猪肚里加上名贵药材炖汤，宜妃吃后果然胃口大开，经过一段时间饮食调理，宜妃的胃病已痊愈而且肤色也红润有光泽，美艳动人。这道菜不仅去病强体，也有养生保健之功效，从此乾隆把这道菜叫做“凤凰投胎”，就是现在的猪肚鸡火锅，便从此在民间广为流传。

猪肚鸡培训流程：

- 1、专用香料识别与采购技巧
- 2、猪肚和鸡的市场采购技巧
- 3、材料的前期处理
- 4、料添加和材料添加处理技巧
- 5、高汤的制作香
- 6、汤色调整技巧
- 7、老师指导学员反复实际操作练习与作品点评、结业
- 8、后期电话辅导，开店疑难问题解决。

猪肚鸡做法：

- 1.猪肚清洗干净备用
- 2.将处理好的家鸡斩件，加少许盐腌制二十分钟左右

3.将所有准备好的食材塞入猪肚内，胡椒要颗粒的那种，不要粉末，将一半的胡椒拍碎会更有味道，胡椒的量根据个人的品味来决定

4.猪肚放入砂锅，加水，大火烧开，转小火煲两个小时

5.将煲好的猪肚捞起，斩成条状，再放入砂锅滚十分钟，再加入盐调味即可。

合作优势：

- 1、享有“味之华”猪肚鸡使用权、使用专用经营技术和经营管理模式资产，运用“味之华”猪肚鸡标志。
- 2、可获得总部质量稳定、可靠的品牌和技术服务；
- 3、传统餐饮项目，火锅商机诱人，缔造火锅市场中的黑马——猪肚鸡火锅连锁。猪肚鸡火锅突破现今市场格局，弘扬养生火锅，倡导健康饮食理念。
- 4、总部免费为加盟商提供统一的店面设计、vi形象，可使合作商快速启动，节约时间成本；
- 5、享有总部后续研发的特色菜品及特色汤锅产品的销售权；
- 6、享有总部所获荣誉奖牌的使用权；
- 7、开业期间，总部派专人协助合作商策划、筹备，以及进行用品用具、原辅料的采购指导等；
- 8、享有特定行政区域内市场独占权；中型省级城市行政区内、一般城市、县级市、县城区内独家经营，大型省级城市、直辖市行政区、地级市区内三至五公里内独家经营
- 9、受益于整体广告带来的客源，从而减少广告宣传费用，提高社会效益和经济效益；
- 10、自己当老板，但不孤军作战，有强大公司实力作后盾，增强抗经营风险能力，事业容易做大，可尽享成功喜悦；
- 11、得到总部全面、系统的管理培训和指导，以及持续不断的营运、技术支持和售后服务；
- 12、享有总部定期和不定期的培训、再培训服务。本部的猪肚鸡秉承“饮和食德，健康人生的宗旨”，结合现代中医理论，在原胡椒猪肚煲鸡的基础上加上名贵药膳慢炖，是健体强身的饮食佳品，医学专家认为，鸡汤含丰富的氨基酸和人体必需的矿物质及微量元素，常饮鸡汤能增强体质，提高身体免疫力。

猪肚鸡培训广州哪里好？广州广品正宗猪肚鸡培训，专业化的猪肚鸡培训，十多年的猪肚鸡培训教学经验，猪肚鸡做法及技术配方无保留传授，包教包会！合作方式：a:培训学习技术配方，1800元（单独传授猪肚鸡技术配方，学会为止）

b:签约加盟店，费用8600元、（包括品牌使用费、整套开店方案、猪肚鸡和煲仔饭技术配方、10个砂锅、服装4套、师傅开店上门指导、店面装修设计、招牌设计指导、开业宣传指导）

公司名称：广州市广品餐饮企业管理有限公司

地址：广州市白云区西槎路99号骐利广场a505

联系方式：林小姐 13428866233

官网：<http://www.gpcypx.com>