养生猪肚鸡培训,胡椒猪肚鸡培训

产品名称	养生猪肚鸡培训,胡椒猪肚鸡培训
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 培训内容:猪肚鸡
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

养生猪肚鸡培训,胡椒猪肚鸡培训，广州广品餐饮专业养生胡椒猪肚鸡培训，随到随学，包教包会，学会为止！猪肚含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素及钙、磷、铁等，具有补虚损、健脾胃的功效，适用于气血虚损、身体瘦弱者食用。胡椒有温中下气、和胃、止呕功效。胡椒加上猪肚和整只的鸡一起煲汤，对中气不足、食欲不振、消化不良、虚寒、胃痛、酒毒伤胃等，具有行气、健脾、暖胃、温补、散寒、止胃痛和排毒的功效。

广品餐饮经过十多年的技术创新研究，形成了一套独特的胡椒猪肚鸡做法与配方，我们培训出的胡椒猪肚鸡营养价值和功效更是让人赞不绝口！无论您是想创业还是想学来为自己和家人的健康服务，广品胡椒猪肚鸡培训都是您最好的选择。随着经济的快速发展，人们也越来越注重养生，所以胡椒猪肚鸡的市场潜力更是有目共睹。

猪肚鸡培训加盟合作方式：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、店面装修设计方案、招牌设计指导、开业宣传指导）

猪肚鸡培训内容：

1. 家鸡的选料和加工

2. 猪肚的选料和加工方法、猪肚的处理、鸡肉腌制；

3.猪肚的处理、鸡肉腌制；　4. 猪肚鸡锅的配方

5. 高汤的调制和熬法　　6. 猪肚鸡锅的调味认识

7. 猪肚鸡的整体加工制作方法

养生猪肚鸡培训,胡椒猪肚鸡培训，广州广品餐饮专业养生胡椒猪肚鸡培训，随到随学，包教包会，学会为止！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。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a5楼

联系方式：林经理 13428866233 020-29810570

官网：http://www.gpcypx.com