

正宗猪肚鸡培训，猪肚鸡培训

产品名称	正宗猪肚鸡培训，猪肚鸡培训
公司名称	广州市味之兴餐饮企业管理有限公司
价格	2000.00/培训
规格参数	
公司地址	广州市白云区永平街集贤路280号荟贤综合市场4楼（永泰客运站旁）
联系电话	15818111989

产品详情

相传，武则天之母杨氏在怀孕的时候曾有一位和尚登门，说他日若产下男婴必定非富即贵，若产下女婴必定能改朝换代名垂千古，并献上一道菜，即用猪肚包着整只鸡来炖食，他日有助小孩飞黄腾达，杨氏觉得一个和尚劝他吃荤菜其中一定有奥秘，于是便听从和尚所言，常以猪肚包鸡炖食。

咨询电话：15818111989 王小姐 地址：广州市白云区嘉禾望岗a出口（永平派出所斜对面）
qq：1126483356

猪肚包鸡不论是选材还是烹制过程都十分考究，熬出的汤汁奶白，鲜味浓厚，鸡肉鲜嫩可口久煮不烂，猪肚爽脆多吃不腻。

广州味之兴餐饮管理有限公司是一家集餐饮技术开发、技术培训、技术咨询、创业开店指导为一体的专业机构。成立于二零零三年，在广州属于较早的一批从事餐饮、小吃、烤鸭、卤菜、烧腊、面点的培训机构之一。本着“以人为本、服务为魂、同心同德、永续创新”的经营理念，秉着“顾客至上、服务零投诉、满意101分”的服务宗旨，融合广东本土的实际情况，打造一流的饮食文化企业。制定出一套完整、全面的餐饮管理模式。

猪肚煲鸡，又名猪肚包鸡火锅、凤凰投胎。广东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。猪肚包鸡又称猪肚鸡，肚包鸡融客家饮食之精华采南粤美食之灵气，真正实现了美味与营养并行并重。

猪肚包鸡之所以容易为广东人所接受，其另一原因是这一火锅的汤底食到最后仍是一道极之美味的药膳汤，和其它火锅的营养对比，这道汤有非常好的滋补作用，加上胡椒、花参、玉竹、党参等药材，有很好的滋补、驱风、驱寒，养胃的作用，对于调理身体和具有暖胃去湿的功效，对胃寒者，过量饮食烟的人士来说，无疑是一副良药。具有良好的药用功效，猪肚包鸡本是一道客家菜，已有多年的历史，养燥热虚火盛、夜梦多的人吃了能够调整晚上睡眠质量，因此，最适合工作压力大而导致亚健康的白领及胃寒胃弱人士食用，一年四季男女老少都适宜。其功效是其它火锅所不能比的，公司一直秉承以过硬的

技术,最优的猪肚包鸡加盟服务为朋友提供一个创业平台。

合作方式：a:签约加盟，费用9600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、服装4套、开店上门指导、店面装修设计方、招牌设计指导、开业宣传指导）

b:培训学习技术配方2000元（单独传授猪肚鸡技术配方）