

猪肚鸡的做法培训，广州猪肚鸡技术培训

产品名称	猪肚鸡的做法培训，广州猪肚鸡技术培训
公司名称	广州味之兴餐饮技术培训中心
价格	2000.00/份
规格参数	品牌:广州猪肚鸡培训 型号:猪肚鸡培训
公司地址	广州市白云区永平街集贤路280号D栋四楼（百世商业广场）
联系电话	18824140068

产品详情

猪肚鸡的做法培训，广州猪肚鸡技术培训。咨询电话：18824140068 孔小姐 qq：766457096

猪肚煲鸡，又名猪肚包鸡火锅、凤凰投胎，是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。猪肚鸡外面的猪肚脆口，里面的鸡皮滑、鸡肉嫩、鸡味浓。这道汤还有非常好的滋补作用。胡椒炖则燥，煲则温中补胃，胃寒者最适宜吃；“猪肚包鸡”加上花参、玉竹、党参等药材，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，燥热虚火盛夜梦多的人吃了能够调整晚上睡眠质量，一觉睡到天亮

猪肚鸡的做法培训，猪肚鸡的做法培训，广州猪肚鸡技术培训，正宗猪肚鸡的做法，猪肚鸡培训哪里好，猪肚鸡哪里学，猪肚鸡培训多少钱？广州味之兴猪肚鸡培训，猪肚鸡技术配方仅需2000元，（原价2800元）现在报名 仅需2000元，欢迎前来考察，满意后再学，名师执教，学员全程实际操作，学习期间包安排食宿，免除您后顾之忧。可随到随学，包教包会，学会为止，一次性收费。

本部培训的猪肚鸡秉承“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。胡椒猪肚煲鸡是一道历史悠久的客家菜。它是一道驱风、养胃、营养、味鲜中带辣，香味浓郁的美味佳肴。胡椒猪肚煲鸡具有行气、活血、暖胃、温保散寒、排酒毒等功效。形成了天然、保健、养生、美味于一体的滋补药膳猪肚鸡。学费2000元

二 家鸡的选料和加工

三 高汤的调制和熬法

四 猪肚鸡锅的配方

五 猪肚鸡锅的调味认识

六 猪肚鸡的整体加工制作方法

七 猪肚鸡的上锅开餐前准备

八 猪肚鸡与清汤火锅的区别

九 猪肚鸡与药膳火锅的区别