

千年传承的美味—滋补鸡血汤小吃培训

产品名称	千年传承的美味—滋补鸡血汤小吃培训
公司名称	郑州陆香园餐饮企业管理咨询有限公司
价格	1380.00/个
规格参数	品牌:陆香园 型号:滋补鸡血汤 一对一传授 :学会为止
公司地址	郑州中原区陇海路伏牛路大岗刘王府一号七号楼 一单元13楼1301
联系电话	0371-86586982 15838096360

产品详情

千年传承的开封美味—郑州滋补鸡血汤小吃培训。

开封滋补鸡血汤历史：

相传北宋年间，中国北宋第四代皇帝宋仁宗(赵祯)因操劳过度而不欲饮食、茶饭不思。一时间，各位大臣一筹莫展。一位家住开封宋门里的大臣闻听，遂献上一付从云游道士手中获得的鸡血汤秘方，秘方中写到，以鸡骨及数十种中药材秘制熬汤，配以鸡血、鸡杂等原料，食后有延年益寿、健脾开胃之功效。宋仁宗品尝此汤后胃口大开，龙颜大悦，连称好味道，将其列为御膳，经过一段时间的食用，仁宗皇帝的食欲大增，慢性胃病逐步康复，身强体健，容光焕发，遂赐名“宋门里鸡血汤”。现在宋门里鸡血汤馆依然存在，想品尝鸡血汤的朋友可以到此感受鸡血汤这一千年传承下来的美味。

滋补鸡血汤功效：

鸡血汤中可以有选择性的添加鸡肝、鸡肠、鸡珍和鸡血，随着时代的发展开封人将鸡血汤又进行了发扬光大，新增了丸子、酥肉、扣碗等特色鸡血汤。

鸡肝：鸡肝含有丰富的营养物质，具有营养保健功能，是理想的补血佳品之一。鸡肝可以补肝，补血止血，安胎，对治疗夜盲、贫血、食积等症，有一定的疗效。

鸡肠：鸡肠可以强肾、骨膜炎、急性乳腺炎、腰背痛、腰膝酸软等症有补养作用，还能强筋健骨。

鸡胗：鸡胗是补铁的佳品，韧脆适中，口感爽脆，有帮助消化的作用;蛋白质十分丰富，对人体内器官有洗涤作用，而且能改善器官功能，对防止一些疾病的发生有很好的效果。

鸡血汤是一道菜肴名称，其原料具有一定大料，对人体有着药用功效。以鸡骨及数十种中药材秘制熬汤，配以鸡血、鸡杂等原料，食后有延年益寿、健脾开胃之功效。是人们所吃的各种食物中富营养、易消化的品种之一。一般是指以水为传热介质，对各种烹饪原料经过煮、熬、炖、氽、蒸等加工工艺烹调而成的汁多的、有滋有味的饮品。不仅味道鲜美可口，且因为营养成分多半已溶于水中，故极易吸收。陆香园为你分享鸡血汤的做法、鸡血汤的营养价值等。

陆香园滋补鸡血汤培训、3-4天（视个人情况而定，学会为止）培训内容：滋补鸡血汤 鸡杂汤 鸡心汤 鸡肝汤 鸡胗汤 全家福 鸡肝面 鸡胗面 鸡血两掺 鸡血粉丝汤 红油 香辣红油 鸡油熬制。

1专业老师讲解鸡血汤做法和鸡血汤辅料的制作和汤料的配比技术。

2 鸡血汤所用多种调味料认识及性能

3、鸡血汤制做的配方及实际操作

4、吊汤的制作时间，辅料的制作全流程

5、老师教学员回去根据自己的情况怎么去做生意，要注意什么时候，开店需要的设备，材料都让学员记好，把老师几十年丰富的经验全部灌输给学员，让学员学习好后创业没有一点后顾之忧。

郑州陆香园小吃培训常年教学培训，每个项目，由学员自己选择，一对一教学，理论和实践结合，师傅亲身示范，学员亲手练习，每一个步骤，细致教学，每一个品种，反复实践，直到让学员踏实掌握每个技术的诀窍，每个步骤的要点，都能自己亲手做出合格可口的小吃来。

