

舌尖上的美食滋补鸡血汤培训鸡血汤培训班鸡血汤加盟

产品名称	舌尖上的美食滋补鸡血汤培训鸡血汤培训班鸡血汤加盟
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 配方传授: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

舌尖上的郑州美食开封鸡血汤惹人垂怜哪有鸡血汤技术培训?

起源于开封的御膳——鸡血汤

鸡血汤是开封本地的特色美食。相传，宋仁宗因操劳过度茶饭不思，一位家住开封宋门里的大臣闻听，便献上一个从云游道士手中获得的鸡血汤秘方：以鸡骨及数十种中yao材秘制熬汤，配以鸡血、鸡杂等原料。仁宗皇帝品尝后胃口大开，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，遂赐名“宋门里鸡血汤”。

如今，在开封里上百家鸡血汤馆，这就是开封滋补鸡血汤。这些店每天的营业时间是9点~22点，加之鸡血具有jie毒、an神、bu血作用，所以作为午餐晚餐是再好不过的了。

晚上7点，夜幕还未降临，鸡血汤店内已是食客满员。老板按照顾客的要求，熟练地在碗内放入鸡血、鸡肠、鸡心、鸡肝等，再浇上鸡汤，就大功告成了。喝一口鲜美的鸡血汤，可口温暖、舒服畅快。配上酥脆香甜的小烧饼，一定能让你美美地饱餐一顿。

老板说，早上九点开始营业，但她和丈夫每天凌晨5半就起床了。“每天要炖4锅鸡汤，一锅要炖2个多小时，还要见缝插针地切鸡血、鸡肠，卤鸡心、鸡肝等。”

提起做鸡血汤的这门手艺，老板说是从“郑州陆香园小吃培训学校”那里学来的。“以前就在这路东是摆地摊，做烧饼夹菜，也是从“郑州陆香园小吃培训”学的技术，生意很是不错，俺爱人喜欢鸡血汤，说鸡血汤好喝，味道鲜美，就开始到“陆香园小吃培训学校”学做鸡血汤。伴随着开封滋补鸡血汤的迷人味道，一直延续了5-6年。这期间，老板夫妻俩也一边制作一边接受到陆香园技术改进的办法经营，将小小的鸡血汤塑造成了一款经典的开封美食。

陆香园开封滋补鸡血汤培训内容：

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

培训课程：

1鸡血 鸡杂 鸡心 鸡肝 鸡胗的处理和制作方法

2鸡血汤做法和鸡血汤辅料的制作和汤料的配比技术。

3 鸡血汤所用多种调味料认识及性能

4、鸡血汤制做的配方及实际操作

5、吊汤的制作时间，辅料的制作全流程

来“郑州陆香园鸡血汤培训中心”学一技之长，终身收益，轻轻松松挣钱，轻轻松松当老板，我们帮你打开创业的梦想。在郑州陆香园小吃培训学校学习的很多学员开小吃店，过上了幸福生活，发了财，创了业，买了房，开上了好车。年收入十万，几十万，百万以上的学员60%。小生意开成了大公司。这里是您创业发展、厨艺升级提高、创业致富的明智之选。郑重承诺：包教包会，学不会不收费，免费技术升级，免费开业指导，让您一切无后顾之忧！