

深圳猪肚鸡培训，创富正宗猪肚鸡技术培训

产品名称	深圳猪肚鸡培训，创富正宗猪肚鸡技术培训
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	2380.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区石岩街道龙腾社区松白路2491号三楼南面（办公场所）
联系电话	0755-88863900 13713507312

产品详情

深圳猪肚鸡培训，创富正宗猪肚鸡技术培训，猪肚鸡，顾名思义，就是用塞满胡椒的生猪肚把生鸡包住，放到特制的汤料中煲熟，吃前再从猪肚中取出熟鸡一起切件后放回原煲汤料中滚热再吃。这一吃法是使生滚吃法的火锅多了一种老火吃法，节约时间的同时又可品尝到香浓扑鼻、美味可口的鸡肉，不用担心火候难以控制而令鸡肉过火变老。是，我们今年就能吃到胡椒、猪肚、走地鸡三种都具有药用价值的食材的配搭。这里的老板说起猪肚鸡，首先介绍的是胡椒，因为猪肚鸡里最重要的配料就是胡椒。据《本草纲目》记载，胡椒有温中下气、和胃、止呕功效。用上等胡椒煲猪肚，加上上等靚扇鸡，精制成美味浓汤食用。胡椒猪肚鸡主要针对中气不足、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、养胃、散寒、止胃痛和排毒的功效。于胡椒猪肚鸡汤白味浓，火候足，香浓味鲜、润口醒胃，尤其适合胃寒者食用。而用猪肚包着鸡煮了以后，鸡肉入味，肉质却一点也不老，而猪肚也够爽脆，吸取了不少鸡味，两者相得益彰。鸡肉的鲜香、猪肚的甜美与胡椒的香辣混合在一起，暖而不辣，味道鲜美，再往汤里放入各种蔬菜或干菜，味道一流。

深圳市创富小吃/蛋糕培训

公司地址：深圳市宝安区石岩镇松白路2491翡翠公寓三楼（石岩汽车站往公明方向走800米东原天桥旁）