

深圳福永猪肚鸡培训多长时间学会

产品名称	深圳福永猪肚鸡培训多长时间学会
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

猪肚鸡，听这个名字就知道，用猪肚将鸡包起来，放到汤锅里面细火慢炖，猪肚和鸡肉的滋味融合在汤里，散发出迷人的香味。猪肚煲鸡是一道广东客家名菜，又名凤凰投胎，做法也有很多种，都是其中的药材有些不同，不过，味道都很赞的。深圳福永猪肚鸡培训多长时间学会，食为先猪肚鸡技术培训，具体学几天看个人的学习能力，学会为止。

猪肚鸡作为一个补汤，很适合冬天喝，汤色乳白，汤中飘着一股淡淡的胡椒味，猪肚清脆而不韧，鸡肉皮脆肉嫩，老人、小孩、年轻人都适合饮用。再说到这个药补的作用，可以风味菌类、参类、药材类，客人进餐时可根据自己的喜好来点餐。

猪肚鸡是中国广州传统的民间美食，猪肚鸡火锅是传统猪肚鸡的基础上改良而成，然而随着消费者对餐饮的要求提高，选用上等的猪肚和鸡，原汁原味的炖煮，汤底浓郁，肉汁鲜美，受现代人的欢迎。

猪肚鸡，又名猪肚鸡火锅、凤凰投胎。是广东省传统的汉族名菜，属于粤菜系。猪肚鸡高汤以中药材进行熬制，把腌制好的鸡只，猪肚以及炒香的胡椒相结合，熬制出有浓郁的药材味和胡椒香气的猪肚鸡，猪肚煲鸡的食补疗效是经过上千年的传承和检验的。本项目适合打工一族、毕业学生，待业在家有创业意愿的人群。不论你有经验还是0基础，食为先将手把手教会的猪肚鸡技术，不管是学来创业还是给家人吃，都是不错的选择！食为先猪肚鸡培训内容：

- 1、猪肚选料，鸡的选料；

2、 汤底的熬制；

3、 猪肚的处理、鸡肉腌制；

4、 成品出炉。