

深圳福永有猪肚鸡培训的地方吗

产品名称	深圳福永有猪肚鸡培训的地方吗
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 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，不添加任何添加剂，汤底浓郁，肉汁鲜美，非常受现代人的欢迎。深圳福永有猪肚鸡培训的地方吗？食为先猪肚鸡培训实操与理论相结合，我们的每个课程在报名之后都会立即安排专业的及教学老师手把手亲自示范，虽会让学员亲手实际操作，反复实践，包教会。

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。猪肚包鸡的功效：有非常好的滋补作用，胃寒者适宜吃猪肚包鸡，加上胡椒、小北芪、党参，白果，枸杞等药材，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；躁热虚火夜梦多的人吃了，能够调整晚上睡眠，一年四季都适宜。

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你正宗的猪肚鸡技术，不管是学来创业还是给家人吃，都是不错的选择！

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。深圳福永有猪肚鸡培训的地方吗？食为先猪肚鸡培训都有标准的配方和操作流程，包教包会，学会为止，具体学几天看个人的学习能力，学会为止。食为先猪肚鸡培训

- 一、教学员如何选择鲜鸡的品种和标准重量;
- 二、猪肚清洗方法，及猪肚去异味的加工方法、整型、改刀技巧;
- 三、胡椒的品种的认识和鉴别，胡椒清洗和加工要点;
- 四、猪肚鸡特殊菜品搭配技巧和注意事项，改刀要领;
- 五、猪肚鸡养生菜品的加工方法，营养配菜秘方;
- 六、猪肚鸡营养药材秘方配制方法及养生锅底配制技术;
- 七、猪肚鸡煲专用锅具的选择采购要领和紧固方法;
- 八、猪肚鸡高汤熬制技术和保存方法;
- 九、店面装修和营销技巧、菜品定价技巧，整店管理方法;