

中山坦洲学牛杂火锅猪肚煲鸡传授配方

产品名称	中山坦洲学牛杂火锅猪肚煲鸡传授配方
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:夜宵项目 时间:不限制包学会 地址:连锁餐饮基地
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

广东人爱吃牛杂，不管春夏秋冬任何时候，大档口小档口都坐满吃牛杂的人，入秋的老广味，少不了一锅牛杂煲，一锅猪肚煲鸡汤！牛杂是一道传统的美食，经过精心烹制后，也能成为一道十分美味的菜式，它既可以是街头巷尾的一道普通小吃，也能搭配各种食材摆上高当餐台。牛杂主要有牛肉、牛肚、大肠、牛肺、牛心、牛百叶等，虽然这些都不是牛身上主要的肉，但是对于吃火锅来说，都特别好吃，几乎是涮菜的必点品，又特别有嚼劲。

猪肚鸡，是一道广东地区的传统地方名菜，属于客家菜系。是广东顺德地区酒席必备的餐前用汤，汤里浓中带清，有浓郁的药材味和胡椒香气。秋意渐浓，天气越来越干燥，喝汤就显得尤为重要了。怎样煲好一锅汤，这可是个大学问了，制作猪肚包鸡时，要先选用新鲜的上等猪肚，通过精细的加工，去除猪肚的腥、膻、臭。随后，把选好的农家鸡剔出骨头，再用店内独特的调料腌制鸡肉，鸡腌制好后便被塞入猪肚内，再用钢针扎好猪肚两头封口。

汤底是制作猪肚包鸡极其关键的一步。如果汤底的质量不好，会影响肉质的香味和口感。为了能够保留的鸡肉和猪肚的原汁原味，会提前用猪骨熬一煲汤底。每煲汤底至少需要5—6小时来熬制。当所有工序都完成后，就可以将黄芪、党参、淮山、红枣、枸杞等药材放入汤内，连同猪肚包鸡用慢火再煲一个小时后，便可以食用。食为先小吃技术教学的猪肚煲鸡出品后，猪肚口感酥脆爽口，嚼劲十足；鸡肉鲜甜而不韧，弹性十足。轻抿一口汤汁，如同摄入一股暖流，瞬间从口腔冲击到腹中，留下回味无穷的鲜美，在刹那间暖了品汤人的身心，让人“爱不释口”。

中山坦洲学牛杂火锅猪肚煲鸡传授配方，食为先小吃餐饮实训基地，秋冬季节主打特色菜品还有，纸包鱼、石锅鱼、雅安木桶鱼、砂锅菜，火锅烫菜，麻辣烫羊肉砂锅，肉蟹煲，柴火鸡地锅鸡，藏书羊肉等等同样也是秋冬季节的火爆项目。

食为先小吃实训以专业的技能指导，贴心的服务理念，全力打造更多、更全、更实用的小吃餐饮培训项目，让老百姓实实在在学到技能，真真切切实现就业创业！