

# 东莞虎门学猪肚煲鸡制作专业教学

产品名称	东莞虎门学猪肚煲鸡制作专业教学
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

## 产品详情

东莞虎门学猪肚煲鸡制作专业教学，学猪肚鸡技术就到东莞食为先小吃培训班，食为先是全国连锁的小吃培训机构，规模大，师资强，来食为先学小吃技术有保障。猪肚煲鸡，又名猪肚包鸡火锅、凤凰投胎。广东地区酒席的餐前用汤，汤里浓中带清，有浓郁的药材味和胡椒香气。猪肚包鸡又称猪肚鸡,肚包鸡融客家饮食之精华采南粤美食之灵气,真实现了美味与营养并行并重。

猪肚包鸡之所以容易为广东人所接受，其另一原因是这一火锅的汤底食仍是一道极之美味的药膳汤，和其它火锅的营养对比，这道汤有非常好的滋补作用，加上胡椒、花参、玉竹、党参等药材，有很好的滋补、驱风、驱寒，养胃的作用，对于调理身体和具有暖胃去湿的功效，对胃寒者，过量饮酒食烟的人士来说，无疑是一副良药。

猪肚包鸡本是一道客家菜，已有多年的历史，养燥热虚火盛、夜梦多的人吃了能够调整晚上睡眠质量，因此，适合工作压力大而导致亚健康的白领及胃寒胃弱人士食用，一年四季男女老少都适宜。其功效是其它火锅所不能比的。

东莞虎门学猪肚煲鸡制作专业教学，学猪肚鸡技术就到东莞食为先小吃培训班，食为先老师手把手教学，不限学习时间，学会为止。食为先的猪肚鸡汤色奶白，进口鲜滑，猪肚爽滑可口，鸡肉鲜嫩，有养胃摄生之成效。猪肚鸡作为一个补汤，很合适冬天喝，汤色乳白，汤中飘着一股淡淡的胡椒味，猪肚洪亮而不韧，鸡肉皮脆肉嫩，白叟、小孩、年轻人都合适饮用。再提到这个药补的效果，能够风味菌类、参类、药材类，客人进餐时可根据自个的喜爱来点餐。