

# 广州天河正宗黄焖鸡米饭技术培训

产品名称	广州天河正宗黄焖鸡米饭技术培训
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

## 产品详情

广州天河正宗黄焖鸡米饭技术培训就到食为先，在食为先有经验丰富技术老师亲身授课，手把手指导，全程技术配方传授，简单易懂，不用担心学不会，并且还能先免费品尝味道，满意后再交费学习。食为先黄焖鸡培训内容：

- 1、黄焖鸡米饭原材料(香料)的选择与认识。
- 2、黄焖鸡米饭腌制的方法以及去腥去水的方法。
- 3、黄焖鸡米饭酱料的制作以及原材料。
- 4、黄焖鸡米饭烹饪的技巧及方法。
- 5、黄焖鸡米饭出品的方式。

黄焖鸡米饭又叫香鸡煲，浓汁鸡煲饭，是鲁菜名吃。是源自山东省济南市天桥区的汉族传统名吃，属于鲁菜系。该小吃做成后色香味美，口感鲜嫩透味不粘腻，香味浓郁。无论口感，视觉，色泽都属上品，令人回味无穷，百吃不厌。鸡肉选材鲜嫩三黄鸡的鸡腿肉，做出的黄焖鸡嫩滑多汁，汁味和香味浸入鸡肉内部，色泽均匀。用土制砂锅烧制，砂锅内沸腾，香气直入鼻中，鸡块滚烫，色度与亮度呈现佳状态。

黄焖鸡米饭店一般开在小区，商场，超市，步行街，小吃街等人流量集中的地方，一般一份12块钱左右，每天可卖150份，日销售额：12×150=1800元；月销售额：1800元×30天=54000元；扣除每月的所有成本开销15000元，月纯利润：54000元-15000元=39000元；年纯利润：39000元×12月=46.8万元；可以完全保证，多半年可全部回本，黄焖鸡米饭制作简单，用料成本低廉，利润高，回报快，是赚钱开店好项目！

广州天河正宗黄焖鸡米饭技术培训尽在食为先，食为先正宗黄焖鸡米饭培训，学习好吃的正宗的黄焖鸡米饭到食为先，食为先专业小吃培训机构，十多年经验的师傅。手把手教学，包教包会，学会为止，签订合同，学一技之长走致富之路，食为先小吃培训餐饮万余种项目，不管是否有餐饮技术，都是手把手教学，不限制学习时长，保证包学包会。