

中山学黄焖鸡米饭酱料配方开快餐店

产品名称	中山学黄焖鸡米饭酱料配方开快餐店
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:女群主 项目:黄焖鸡米饭快餐 地址:中山食为先
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

黄焖鸡米饭是历史名吃，起源于济南，早时期，济南府鲁菜名厨云集，更因佳肴迭出而红极一时，各商富贾，达官显贵纷至沓来，“黄焖鸡米饭”更深受时任山东省主席韩复榘的喜爱，曾为此赏银三十块，并称赞说：“此鸡匠心独运，是上品之上”！

黄焖鸡有三绝：一品汤，汤头红亮，油而不腻；二品肉，肉质滑嫩，酥烂醇香；三品米，香气浓郁，口感劲道。现如今，不论是快节奏的都市生活还是闲情逸致的小镇时光，“黄焖鸡米饭”都不失为午餐选择。黄焖鸡米饭之所以这么火，关键还是六个字易做、好吃、实惠。

中山学黄焖鸡米饭酱料配方开快餐店？学黄焖鸡米饭找食为先小吃机构，餐饮实训基地，数十家分校同事开课，食为先教学的黄焖鸡米饭品种包括：黄焖鸡爪饭、黄焖排骨饭、黄焖牛肉饭、黄焖鱼米饭、黄焖红烧肉饭。在食为先都是现场实操教学，手把手传授技术，学好学会为止！

制作黄焖鸡需要注意的地方有3点：

- 1、黄焖鸡酱料配比要正确，这样做出来的才能香味浓郁
- 2、加高压锅焖制，更能节省烹饪时间，达到口感滋糯，鸡肉滑嫩
- 3、zui后在收汁粘稠使成菜达到味道醇厚
- 4、喜欢吃辣的，在压制鸡肉的时候加入适量的干辣椒和花椒

食为先餐饮实训机构教学的黄焖鸡米饭，继承传统济南风味的基础上，加以创新，更配以家族秘籍，由此制作而成。现如今，凭藉着优质的口味、服务及良好的知名度、口碑，女郡主几乎已经成为黄焖鸡米饭的代名词，备受瞩目。食为先除了黄焖鸡米饭以外，还有酸菜鱼米饭、煲仔饭、笼仔饭、猪脚饭、骨汤汤饭、烤肉拌饭、炒粉炒饭等等快餐美食项目，有意者欢迎到食为先各大基地现场实地考察了解。