

泰安可以培训黄焖鸡米饭技术

产品名称	泰安可以培训黄焖鸡米饭技术
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

泰安可以培训黄焖鸡米饭技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

黄焖鸡米饭采用特有酱料工艺技术，选用多种滋补香料及调味品严格按比例调配而成，做成后色香味美，口感鲜嫩，透味不粘腻，香味浓郁，菜品汤色红亮菜亮，口感滋糯、老道醇厚、油而不腻，令人回味无穷，令人百吃不厌，鸡肉选材鲜嫩三黄鸡鸡腿肉，做出的黄焖鸡嫩滑多汁，汁味和香味浸入鸡肉内部，色泽靓丽，肉质滑嫩。用土制砂锅烧制而成，砂锅内汤汁沸腾，香气直入鼻中，鸡块滚烫，色度与亮度呈现比较好的状态。

黄焖鸡米饭培训内容：

- 1、黄焖鸡米饭所需食材的选择认识
- 2、黄焖鸡米饭秘制酱料制作配方
- 3、黄焖鸡米饭秘制五香油的制作
- 4、黄焖鸡米饭的制作技巧，重点火候，量的掌握
- 5、黄焖鸡米饭成品收汁、调色技巧

培训课程

- 1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等
- 2.项目技术详细批解

3.原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

4.专业老师手把手教学

5.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧

6.原材料的选择，采购，成本、预算

黄焖鸡学习内容包括有：黄焖酱料的配比，生鲜肉的处理方法，半成品的加工方法；黄焖鸡饭、黄焖猪脚饭、黄焖排骨饭、黄焖鸭饭、黄焖牛腩饭等...

”黄焖鸡米饭通过对市场的观察，采纳专业人士对黄焖鸡米饭的建议，在其传统口味的基础上经过反复研究，研制出自己独特配方的酱料配方，更符合南北食客的口味，我们公司不保留任何配方，酱料技术全部教会不比现在很多的开店培训商专门配送高价酱料来赚取开店培训店的钱。自己配制酱料不但味道正宗，更主要的是成本更低，不再受开店培训公司的控制。

食为天黄焖鸡的味道醇厚，色泽纯正，透味入骨，奇香扑鼻，口齿留香，回味悠长，一吃难忘。别人模仿不了。原味黄焖鸡米饭以其独到的口味吸引顾客、留住顾客。