

天津学黄焖鸡米饭的费用-美食学校

产品名称	天津学黄焖鸡米饭的费用-美食学校
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

产品详情

黄焖鸡米饭是大家生活里很常见的食物，只要稍微留点心，就会看到很多开这家店的，黄焖鸡米饭色香味俱全，口感鲜嫩，搭配着米饭吃，可谓是香味浓郁。下面来看看吧。

原材料的选购，鸡肉的腌制及菜品的搭配，秘制酱的配制等。

- 1.黄焖鸡米饭知识的系统讲解.
- 2.黄焖鸡米饭设备的使用及选择.
- 3.黄焖鸡米饭肉的处理及保存方法..
- 4.黄焖鸡米饭秘制肉的腌制制作及工艺.
- 5.黄焖鸡米饭米饭的蒸制.
- 6.黄焖鸡米饭菜品的搭配及装饰.
- 7.黄焖鸡米饭的定价原则及成本的控制.
- 8.黄焖鸡米饭经营的方法及技巧.

问：后期开店设备，材料从哪里购买？

上午8:30-18:00，学员随到随学，包食宿，学习时间均可自由调配，学会为止，正常的学习时间一般为3-5天左右，视个人学习进度而定。

按照师傅指导的标准比例配方和制作流程，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

项目名称：黄焖鸡米饭

学习内容：黄焖鸡米饭全套技术

学习时间：不限时间，学会为止。

学习方式：一对一教学，亲自操作。

原料设备：不受任何限制

答：一般设备当地都有卖的就在当地购买，如果没有的话，我们给你们提供厂家，就您来学的时候我就可以告诉您在哪里购买，您可以自己去挑选自己需要的，价格可以货比三家的，师傅也会给相对应的意见。材料基本上当地都有卖的，特殊情况买不到的可以让师傅帮忙代买也行，价格都跟市场价格是一样的。

问：学习费用是多少？还有没有其他费用？

答：我们这个是一次性收费，中途没有其他任何费用的。

问：能不能学会，学多久？

答：您来学习，我们是师傅手把手教学的，而且提供技术口味升级跟复习的。一般情况下学习时间大约为两三天左右，视个人情况而定。

问：口味怎么样？

答：口味您可以放心的，我们是做这个培训很多年了，口味是我们开培训公司的根本，你可以来我们公司考察免费品尝的。我们培训中心如果没有过硬的技术力量是不敢这样承诺的，目的是让学员看的到、摸得着、尝得到产品，报名后学习更踏实、放心。

问：吃问题怎么解决？

答：我们提供免费吃的，你们本来就是来做小吃的，学员做出来的成品大家都要一起品尝的，我们学员根本不再需要出去吃了。

问：师傅是如何教学的？

答：首先我们师傅会对您进行一些理论知识上面的讲解，然后教您认识一些学习过程中会用到的一些食材。教学主要以实践操作为准，反复操作，直到学会您做的味道跟师傅做的味道差不多，您觉得可以了，我们师傅认可了，那么您就可以毕业了。

（想要学习可以联系北京品味培训中心刘老师）

培训地址：朝阳区-小红门

黄焖鸡米饭又叫香鸡煲、浓汁鸡煲饭，属于鲁菜系家常菜品，起源于山东省济南市。主要食材是鸡腿肉，配以青椒、土豆、香菇等焖制而成，味道美妙，具有肉质鲜美嫩滑的特点。