

# 学习黄焖鸡技术，包教包会

|      |                        |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 学习黄焖鸡技术，包教包会           |
| 公司名称 | 青岛膳学派餐饮管理有限公司          |
| 价格   | .00/个                  |
| 规格参数 |                        |
| 公司地址 | 山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址） |
| 联系电话 | 13687676162            |

## 产品详情

学习黄焖鸡技术，包教包会018

黄焖鸡米饭采用秘制酱料工艺技术，所需十余种香料必须选用优质药材。黄焖鸡配料讲究君臣佐史配伍相益，调和得当。鸡肉含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类，是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。黄焖鸡米饭又叫香鸡煲，浓汁鸡煲饭  
该特色小吃做成后色香味美，口感鲜嫩透味不粘腻，香味浓郁。

学习好吃的正宗的黄焖鸡米饭到膳学派，膳学派专业小吃培训机构，三十余年经验的师傅。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，膳学派小吃培训餐饮万余种项目，包食宿，现火爆招生中，早学早致富。

黄焖鸡米饭是我国餐饮美食小吃中的特色美食，而能够满足不同消费群体，能够在美食创新和研发方面具有自己的特色，能够将健康营养、时尚个性融为一体的就是膳学派黄焖鸡餐饮项目。专业工艺、优质原材料，打造更加适合各个消费群体的黄焖鸡米饭美食，市场认可

膳学派小吃培训中心不请名人做宣传，把较大实惠让给学员。金杯、银杯不如学员的口碑，我们靠的是扎实的小吃技术，赢得学员的口碑。在膳学派小吃培训学习技术并不难，重要的是独家的配方，各种风味小吃特色技术都是膳学派小吃培训的老师们多年的实践、反复的推敲，每一种主、配料的用量都精确到克，一看就会。然后由教课老师手把手传授，学员亲自动手操作实践操作，没有小吃经验的学员一样能轻松学技术，学习的时间要根据学员的接受能力不同，学会为止。

教你一门技术,给你一份工作;干成一番事业,致富一个家庭膳学派小吃培训中心理念：实实在在做人踏踏实实做事 十几年来从未改变 赢得了无数学员的高度赞誉！

黄焖鸡米饭是源自山东省济南市天桥区的汉族传统名吃，属于鲁菜系。膳学派黄焖鸡出锅后色香味美，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。主要食材是鸡腿肉，配以青椒、香菇等焖制而成。具有肉质鲜美嫩滑的特点。

黄焖鸡米饭是源自山东省济南市天桥区的汉族传统名吃，属于鲁菜系。膳学派黄焖鸡出锅后色香味美，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。主要食材是鸡腿肉，配以青椒、香菇等焖制而成。具有肉质鲜美嫩滑的特点。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，色度与亮度呈现较佳状态。一般人群均可食用，老人、病人、体弱者更宜食用。