

2021临沂的想学习黄焖鸡米饭技术

产品名称	2021临沂的想学习黄焖鸡米饭技术
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

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。香满堂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。

关东煮主要是将萝卜，海带以及各种肉制品打成肉泥做成的丸子，并且把它穿在一个竹签上面煮好之后再供消费者享用，并且酱料也是特别的多，有芥末酱以及辣椒酱等，让消费者也能够选择喜欢吃的口味进行蘸酱。

许多学员不远千里赶来我们黄焖鸡小吃操练基地，为的就是学到真实，正宗口味的技能，我们从原资料的选制导秘料的加工有必要通过一整套严峻的工艺，并加入了特制的基地资料，在传统口味上晋级了一个层次，凡是品味过的客人无不拍案叫绝，越吃越想吃，简直都成为铁打不动的回头客。我们在市场竞争中立于不败的窍门是：要做就做较正宗的口味

关东煮选用的食材一般都是半熟的食品，菜品的种类也不是特别的多，选择性比较低，汤底一般是清汤和红汤两种，辣度也没有太辣，味道是相当鲜的，一般作为零食和配菜来食用。

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。鸡肉对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳、月经不调、贫血、虚弱等有很好的食疗作用。祖国医学认为，鸡肉有温中益气、补虚填精、健脾胃、活血脉、强筋骨的功效。黄焖鸡中含有生姜辣椒等，更可有祛寒除湿的效果。