

# 深圳沙井想学黄焖鸡配方快餐技术转让

产品名称	深圳沙井想学黄焖鸡配方快餐技术转让
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1800.00/项目
规格参数	品牌:食为先小吃创业 项目:黄焖鸡米饭快餐 地址:就近选择
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

深圳沙井食为先培训地址：

深圳市沙井街道新二红巷2楼（沙井中心客运站旁）

说到黄焖鸡米饭，相信很多人都不陌生，特别是经常吃外卖的人，应该对黄焖鸡米饭比较熟悉吧。黄焖鸡米饭，其实就是做好的黄焖鸡，搭配上一碗白米饭，就叫黄焖鸡米饭了。大街小巷到处都是黄焖鸡米饭的店铺，而且每家店的生意都特别红火。

为什么黄焖鸡米饭，能在餐饮行业立足多年而不败，而且还这么受大众欢迎呢？原因都在这：首先是黄焖鸡里面的汤汁，色泽红亮、汤汁鲜美、味道香醇、油而不腻，拌饭吃让人胃口大开，回味无穷；还有就是里面的鸡肉，肉质滑嫩，口感劲道，让人越吃越上瘾。福建

深圳沙井想学黄焖鸡配方快餐技术转让，学做黄焖鸡米饭制作配方找食为先小吃创业，教学品种包括：黄焖鸡米饭、黄焖鸡爪饭、黄焖排骨饭、黄焖牛肉饭、黄焖鱼米饭、黄焖红烧肉饭多个品种。

食为先教学的黄焖鸡有三绝：

- 1、品汤，汤色红亮、口感滋糯、老道醇厚、油而不腻、回味无穷
- 2、品肉，成品靓丽、肉质滑嫩
- 3、品米，香气浓郁、劲道有韧劲

食为先手把手教你如何制作美味的黄焖鸡米饭，

- 1、少量香菇冷水泡发至软，一切为二，香菇水备用；1个土豆洗净去皮，切滚刀块；1个青椒洗净，去蒂去籽，切块；2个鸡全腿洗净切小块，入冷水锅焯水，撇去浮沫，备用。
- 2、鸡腿块和泡好的干香菇放入电饭煲中，倒入香菇水没过鸡腿块，加2颗八角、10粒花椒、5片姜和葱结，再倒入1勺料酒、2勺生抽、1勺老抽和少许冰糖，关盖按下煮饭键。
- 3、煮至40分钟左右时，开盖加入土豆块和青椒块，关盖继续煮10分钟。
- 4、开盖盛出，电饭煲黄焖鸡完成！

在现在的快节奏社会中，外卖似乎充斥着很多人的生活，不少的人为了节约时间，才会在软件上点外卖。在外卖的各类美食中，黄焖鸡米饭是其中的主流之一，鸡肉鲜嫩顺滑，汤汁浓郁丰富，的确是外卖美食中下饭菜的首美食。食为先快餐厨师项目还包括：酸菜鱼米饭、隆江猪脚饭、快餐小炒、木桶饭、浏阳蒸菜等等特色菜品。另外食为先在广东深圳沙井、布吉、石岩、龙岗、龙华、坂田，东莞，惠州，广州，佛山很多点都有。