

# 济宁瓦罐鸡米饭老师细心指导

产品名称	济宁瓦罐鸡米饭老师细心指导
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

济宁瓦罐鸡米饭老师细心指导018

原料费是我们在培训学员时教你们制作过程中,并且有专业的师傅会带您到市场上购买材料让您熟知选购材料时应该注意的细节问题,这样可以帮助学员更好的认识原辅料,更加透明了我们技术不保留的真实性。

由于这缸中之罐是用气的热量传递,故避免了直接煲炖的火气,煨出的汤鲜香淳浓,滋补不上火。各色汤品煨好端上来,一揭开香气扑鼻,汤水特别浓且醇厚入口鲜。瓦罐汤之所以味道特别好,奥秘在于瓦罐具有吸水性、通气性和不耐热等特点,原料在瓦罐内长时间低温封闭受热,养分充分溢出,因此汤品原汁原味而软烂鲜香。

俗话说,陈年的瓦罐味,百年的吊子汤。所以瓦罐使用次数愈多,煨制出的汤品味道愈鲜美。

说起这个美食为什么会受到人们的欢迎,理由其实是很简单的,主料采用鸡腿肉,经过了多重工序的制作,从高压焖制,到快速收汁,使得鸡肉鲜嫩,好吃,营养,可口。为了丰富口感,我们学校在配料中加有中药成分,从几种,到十几种,到二十多种都有。除此之外,它吸引人的地方,还在于搭配了米饭,送汤?或者是紫菜蛋花汤,或者是小米羹.....还可以赠送咸菜丝儿,让简简单单的一餐饭,能够满足多方面的营养需求。

中华膳学派黄焖鸡米饭特点:

- 、选料精细,必须是鲜嫩鸡腿肉。投料准确,对所用主料都需严格过称下锅。
- 、锅体讲究,必须用江苏宜兴产的砂锅,不能用金属器皿。
- 、烹饪讲究,每次制作鸡肉重量不得超过斤,确保食料配比。
- 、注重火功,一次制作的时间不得超过分钟,确保肉质鲜嫩汤浓味厚,二次收汤注重肉香及口感,老汤亦纯美无比。大米用前先筛后簸,绝无杂物,凡半粒者全剔除粒粒如玉。

黄焖鸡米饭培训内容：

- 、黄焖鸡米饭所需食材的选择认识
- 、黄焖鸡米饭秘制酱料制作配方
- 、黄焖鸡米饭秘制五香油的制作
- 、黄焖鸡米饭的制作技巧，重点火候，量的掌握
- 、黄焖鸡米饭成品收汁、调色技巧
- 、开店选址，提供原材料的进货渠道，让你货比三家，全心全意助你开店成功。

青岛膳学派报名较多的项目：、胡羊排、红焖羊肉、海鲜大咖、蟹肉煲、三汁焖锅、西北大盆骨、东北酱骨头、烤全羊、烤乳猪、烤羊腿、烤海鲜、炒海鲜、东北压锅菜、海鲜大咖、蟹肉煲、啤酒鸭火锅、重庆鸡公煲、羊蝎子火锅、狗肉火锅、兔肉火锅、驴肉火锅、羊肉火锅、川味火锅、红焖狗肉、红焖兔肉、红焖驴肉、肥牛火锅、膳学派鸡火锅、红油鸭火锅、鱼火锅、水煮鱼、酸菜鱼、涮羊肉、瓦罐、瓦罐煨汤、菌汤锅、焖锅、锅仔、煲仔饭、筋头巴脑、毛血旺、片片鱼、排骨火锅、排骨虾、鸡公虾婆、涮牛肚、涮大肠、肥牛火锅、牛杂火锅、香辣小龙虾