

黄焖鸡米饭培训学校,学黄焖鸡米饭技术培训班

产品名称	黄焖鸡米饭培训学校,学黄焖鸡米饭技术培训班
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	800.00/项
规格参数	公司名:英佳尔餐饮技术培训基地 学习方式:一对一实战实操训练学习 优惠:学费享受创业补贴全额返还
公司地址	武汉市洪山区珞喻路446号洪山科技创业中心B座5楼
联系电话	027-87584041 15871728280

产品详情

黄焖鸡米饭培训学校,学黄焖鸡米饭技术培训班

黄焖鸡米饭培培训内容：

原汤黄焖鸡米饭、香辣黄焖鸡米饭、麻辣黄焖鸡米饭、咖喱味黄焖鸡米饭、黄焖酸菜鱼饭、黄焖排骨饭、黄焖猪手饭、黄焖牛杂饭、黄焖牛腩饭、黄焖老鸭饭、黄焖海鲜饭，配套精美泡菜，配套特色凉菜、紫菜汤、番茄蛋汤的制作

黄焖鸡米饭又叫香辣鸡煲或浓汁香辣鸡煲饭，是鲁菜名吃，源自山东济南天桥区的传统名吃。色香味美，口感鲜嫩，透味不粘腻，香味浓郁。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。英佳尔黄焖鸡米饭培培训独具特色，让您做出客户百吃不厌的好产品！

黄焖鸡米饭选料精细，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2斤，确保食料配比。注重火功，一次制作的时间不得超过6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。食用时，外加一道咸菜或老虎菜或腌制辣椒，味道更佳。浇入米饭中一同食用，更加彰显唇齿留香的境界。

英佳尔黄焖鸡米饭培培训特色：老师一对一手把手指导，仿真实操培训间实战实操培训，200多家连锁店供学员借鉴学习，让您跟着成功创业者学习，让创业变得简单轻松。技术包教包会包满意，学

习期间免费提供中餐和住宿，学费享受政府补贴让您低成本创业。技术终身免费升级，全国连锁机构供您选择学习或复习让您后顾之忧。