

黄焖鸡米饭技术在山东济宁能学习

产品名称	黄焖鸡米饭技术在山东济宁能学习
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

黄焖鸡米饭技术在山东济宁能学习002

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，学会为止，签订合同，学一技之长走致富之路。

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，重要的是的配方，各种风味

小吃特色技术都是满口香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,致富一个家庭新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。满口香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。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、体弱者宜食用。

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！！！！