

佛山禅城学做黄焖鸡米饭培训

产品名称	佛山禅城学做黄焖鸡米饭培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

佛山禅城学做黄焖鸡米饭培训，学黄焖鸡米饭技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在佛山禅城，佛山容桂，佛山大沥等地都设有培训点，方便你就近学习黄焖鸡米饭技术；黄焖鸡米饭又叫香鸡煲，浓汁鸡煲饭，是老少皆宜的美食，口味是咸香，味道美妙，具有肉质鲜美嫩滑的特点，黄焖鸡米饭可以说是蛋白质高的肉类之一，是属于高蛋白低脂肪的食品，主要食材是鸡腿肉，配以青椒、香菇等焖制而成，成品靓丽、肉质滑嫩。

黄焖鸡米饭起源于山东省济南市，黄焖鸡米饭讲求一个焖字，这样做出来的米饭，米粒松散，不像普通米饭那么粘，入口口感劲道，回味。佛山禅城学做黄焖鸡米饭培训在什么地方？食为先培训黄焖鸡米饭技术小吃学，采用经典工艺做法，做出的黄焖鸡搭配米饭，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。

黄焖鸡米饭培训内容：

- 1、黄焖鸡米饭原材料(香料)的选择与认识。
- 2、黄焖鸡米饭腌制的方法以及去腥去水的方法。
- 3、黄焖鸡米饭酱料的制作以及原材料。
- 4、黄焖鸡米饭烹饪的技巧及方法。

属于鲁菜系家常菜品，采用东北大米为原料，比较讲究的做法是“两过油”总之越炖鸡肉越香，汤汁越发鲜美，其中以上吉铺黄焖鸡米饭和八珍黄焖鸡为出色，鸡汁浓，带鲜甜，入口烂，淡酱色，四季皆宜。黄焖鸡米饭是鲁菜中比较经典的传统名菜，是山东的宝典名小吃，曾经的黄焖鸡米饭红极一时，无论是达官贵族，还是巨商名流，为了品尝一口黄焖鸡米饭不远千里来到这里，只为那一口口感嫩透，

色鲜味美，味道香浓的黄焖鸡。