

中国较大较好黄焖鸡培训

产品名称	中国较大较好黄焖鸡培训
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

这里教中国黄焖鸡技术 秘制配方全教

具餐饮行业 专家分析认为，现阶段做餐饮仍是颇具赚钱潜力的项目，是小本投资创业的好项目，名食园小吃培训总部拥有上千款餐饮特色小吃，对于初次创业者来说，可从小型餐饮店铺起步，逐渐累积经验和资本，逐步把店铺做大做强。

小本投资创业餐饮投资创业就选名食园，名食园餐饮管理有限公司结合市面上所需，推出的款款精品特色小吃，好的项目加上合理的运作，在餐饮投资创业路上找到成功的捷径，餐饮行业投资对于创业者的另一个显著优势是投资可大可小，小到街头推车小摊，仅需几千元。

俗话说，“民以食为天”，中国饮食文化的源远流长加上国人对于美食的热爱，小吃培训，小吃餐饮因此当仁不让地成为了热门创业领域。餐饮业的利润之高是人人皆知，其原料成本相对较低，但一经加工为成品，其价格往往会上涨数倍。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。鸡肉对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳、月经不调、贫血、虚弱等有很好的食疗作用。祖国医学认为，鸡肉有温中益气、补虚填精、健脾胃、活血脉、强筋骨的功效。黄焖鸡中含有生姜辣椒等，更可有祛寒除湿的效果。用土制砂锅烧制，砂锅内沸腾，香气直入鼻中，鸡块滚烫，色度与亮度呈现佳状态。黄焖鸡中含有生姜辣椒等，更可有祛寒除湿的效果。

当兰州拉面与沙县小吃在争当“街头霸王”的日子里，也许从未想过第三者会是一只鸡吧（注意断句）。不知道从哪天开始，黄焖鸡米饭就开遍了祖国大江南北，成为新一代“国民级料理”。看似普通的鸡块，到底凭借何德何能挤进“快餐三巨头”行列？然而随着饭店的变迁、衰落，黄焖鸡也渐渐被世人遗忘。虽然名声大减，但它从来都不曾消失，而是以其他名字一直存在于不少饭店中。由于其制作简单、技术门槛低，黄焖鸡米饭在沉睡了几十年之后终于在街边重新崛起，“杨铭宇”“泉聚阁”“美膳阁”“翰香原”“润仟祥”等各种品牌的黄焖鸡米饭层出不穷。不过所有招牌都有一个共同点，就是一大块塑料牌子，上面用大字写着“黄焖鸡米饭”，品牌只是小小地挂在左上角。这就给人一种错觉——一家叫“黄焖鸡米饭”的餐馆开得到处都是。与红焖一般加糖或酱油上色不同，黄焖则是保持肉类原有色泽，酱油仅用于调味而不上色。黄焖鸡的主要食材是鸡腿肉，配以青椒、香菇等焖制而成。它看似

简单，但也要做到三绝：一品汤，汤色红亮、口感醇厚、油而不腻、回味无穷；二品肉，成品靓丽、肉质滑嫩；三品米，香气浓郁、劲道有韧劲。而要达到这三绝，制法上自然相当苛刻。