

黄焖鸡米饭培训

产品名称	黄焖鸡米饭培训
公司名称	聊城粮凯餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	聊城市东昌府区昌润北路87号金泉商务3楼（光明眼科医院南60米）
联系电话	06358752721 15315752670

产品详情

| 课程简介

黄焖鸡米饭又叫香鸡煲，浓汁鸡煲饭，是鲁菜名吃。是源自山东省济南市天桥区的汉族传统名吃，属于鲁菜系。始于济南名店"吉玲园"。该小吃做成后色香味美，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。

| 传授品种

黄焖鸡米饭、黄焖牛肉米饭、黄焖排骨米饭、黄焖鸭杂米饭、黄焖猪肚片米饭、黄焖猪手米饭、黄焖豆腐米饭、黄焖茄子米饭、黄焖牛腩米饭，黄焖米粉、黄焖面条。

| 课程内容

1：高汤

主要系统学习如何使用清水、猪大骨、鸡架、天然香料等食材熬制高汤。这里重点学习掌握高汤的熬制时间、火候等知识。

2：黄焖酱

主要系统学习如何使用高汤、海鲜酱、甜面酱、黄豆酱、排骨酱、生粉等食材熬煮黄焖酱料。这里重点学习掌握熬煮手法、技巧、火候等知识。

3：原料处理

主要系统学习如何清洗处理鸡腿、牛肉、排骨、鸭杂、猪肚、猪手、牛腩、豆腐、茄子等食材。另外再系统学习肉类食品的腌制、去腥等知识。

4：蒸饭

主要系统学习如何使用蒸笼“蒸饭”。这里重点学习掌握泡米、蒸饭时间、火候、技巧等知识。

5：菜肴制作

第五步，主要系统学习每种黄焖鸡米饭菜肴的烹饪。这里重点学习掌握每种菜肴的烹饪手法、时间、火候、放佐料、配菜等知识。

| 学习时间

约2-4天左右，包教会，时间不限。

| 服务信息

专业老师，专职客服，一对一跟踪服务，直到顺利开店

| 学习方式：

- 1、随到随学，专业老师一对一服务，亲手操作，包教包会，每项小吃均有配方。
- 2、学习期间材料免费，学员练习做的小吃免费吃。
- 3、如您回家做不好，专职客服主动为您安排复习，直到学会为止。