

黄焖鸡米饭的做法大全米饭的处理黄焖鸡的制作

产品名称	黄焖鸡米饭的做法大全米饭的处理黄焖鸡的制作
公司名称	云南成飞餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、815号（注册地址）
联系电话	13629493800

产品详情

咨询人：邹老师

电话:135-2944-2600（微信同号）

咨询QQ:2323-584-580

公司地址：云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、815号

杨铭宇黄焖鸡米饭煲仔饭中式快餐盖饭哪里学小吃培训

黄焖鸡米饭做法大全 核心技术指导 专业技术培训 黄焖鸡米饭秘制配方

黄焖鸡米饭又叫香鸡煲，浓汁鸡煲饭。是历史传统名吃，起源于济南。最早时期,济南府鲁菜名店"吉玲园"由于名厨云集,佳肴迭出而红极一时.各商富贾,达官显贵纷至沓来.与当时的"汇泉楼"聚丰德"并称省城三大名店.其招牌菜"百草黄焖鸡"更是深受时任山东省主

席韩富桀的喜爱.他曾为此赏银三十块,并称赞说:"此鸡匠心独运,是上品之上,当为一绝。

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。

黄焖鸡米饭特色

黄焖鸡米饭采用秘制酱料工艺技术，采集数十种香料及调味品严格按比例调配烹制而成，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。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，色度与亮度呈现最佳状态。

培训项目：

地方特色类：德园包子、北京果木烤鸭、十三香龙虾、万州烤鱼、无烟烧烤、麻辣烫、麻辣香锅四川干锅、重庆鸡公煲、煲仔饭，铁板炒饭炒面，长沙米粉、老鸭粉丝汤，牛肉粉丝汤、卤菜、火锅、四川凉菜、绝味鸭脖，重庆烧鸡公，酸菜鱼水煮鱼水煮牛肉毛

血旺、砂锅米线，砂锅麻辣烫，重庆疯狂土豆，肠粉，冷菜，特色浏阳蒸菜，煲仔饭盖码饭，冷串串香，钵钵鸡，美颜煲汤，木桶饭，过桥米线，臭豆腐、鱼粉

面食类：德园包子、生煎包、南翔小笼、扬州灌汤包、锅贴、锅饺、包子、牛肉煎包，土家酱香饼、鸡蛋灌饼、皇中皇饼，山东煎饼、千层饼、麻球、汤圆、油条、特色面条、银丝卷、马蹄卷、南瓜饼、牛肉面、馄饨、大娘水饺、饼类、酥类、蒸饺、粉团，手工杂酱

面面、油酥饼，

成飞休闲小吃类：开心花甲、土耳其烤肉肉夹馍，轰炸大鱿鱼、甘梅地瓜，台湾手抓饼，关东煮、章鱼小丸子、汉堡薯条炸鸡翅、豪大大鸡排、韩国魔薯师薯片、韩国辣年糕、砂锅养生粥，冰粥、疯狂薯条、格子Q等上百种小吃技术

！

夏季饮品类：港式阿姨奶茶、满记甜品、鲜芋仙甜品、冰粥等等！

昆明成飞小吃培训：欢迎您实地考察，先品尝满意后再学习，学习后三年技术免费升级。