

青岛想学黄焖鸡米饭技术哪个培训班教的好

| | |
|------|----------------------|
| 产品名称 | 青岛想学黄焖鸡米饭技术哪个培训班教的好 |
| 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流亭街道重庆北路93号 |
| 联系电话 | 13706300386 |

产品详情

青岛学习黄焖鸡米饭技术哪里有教的

膳学派长期从事餐饮新品的研发、创新，以手把手、一对一，小班教学，全实践操作的培训模式，按照学员需求进行量身定做培训计划，切合实际的市场经营理念，坚持诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学的教学理念，多年来培养造就了一批又一批餐饮业的小老板及专业技术人才，并建立起完善的服务保障体系。中心为学员免费提供开业前的各项指导，店面设计策划及筹备工作，让学员真正创业无忧。

黄焖鸡米饭是历史传统名吃，起源于济南。较早时期，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。名商富贾、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复榘的喜爱。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。大米用前先筛后簸，绝无杂物，凡半粒者全剔除粒粒如玉。食用时，外加一道咸菜或老虎菜或腌制辣椒，味道更佳。浇入米饭中一同食用，更加彰显唇齿留香的完美境界。

膳学派拥有雄厚的培训实力，全国连锁品牌，采用先进的教学管理模式，竭诚为学员提供一流的教学设施，教学服务，并配备了一流的师资，中心素以应用能力和技能技巧培训为特色，培养学员具有多技能和专业特长的就业能力，培训中心所采用的独特的教学方法和培训手段，受到广大的用人单位的一致好评。培训中心宽敞明亮，设备齐全，所有项目均由老师亲自示范，一对一操作模式，包教包会，包您满意，并免费提供开店指导一站式服务。