

德州黄焖鸡米饭技术培训

产品名称	德州黄焖鸡米饭技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

德州黄焖鸡米饭技术培训

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。您想学习这道美味么，那么就赶快来我们膳学派吧，我们有专业的师资团队，公司旗下还有十几家实体店供您去实操，让您不仅能学到真正的技术，还可以免费学到开店技巧

膳学派餐饮小吃技术培训内容：

- 1、黄焖鸡技术概述；
- 2、正宗黄焖鸡香料的全部配方与配制；
- 3、正宗黄焖鸡的各个细节及全部制作过程；
- 4、正宗黄焖鸡的全部制作；
- 5、正宗黄焖鸡米饭技术培训的制作手法及掌握技巧；
- 6、正宗黄焖鸡、黄焖全过程；

7、原料存放、保鲜技术；

8、原料的进货渠道指导。

膳学派餐饮小吃技术培训，有专业老师，技术精湛，教学有方。培训地环境优美，设备齐全，是你学习技术的场地，是您创业圆梦的摇篮。厨艺培训要选就选膳学派。膳学派餐饮小吃技术培训的教学特色是实际操作为主要教学模式，采取一对一，手把手的模式教学，让每一位学员都能够亲手操作，直到学会为止，确保每一位学员都能够学学内容，还能够独立完成所有品种精制制作技术。并在亲手操作过程中体验美食操作带来的愉悦与享受。

有意向者请咨询膳学派孙老师，电话：137.0630.0386。

地址：青岛城阳区重庆北路93号。

膳学派问答为您解答：

问：你们的配方是全教吗？学习的口味会和你们一样吗？

答：我们膳学派会教您全部配方，毫无保留，口味做出来是一样的。

问：我没基础一般多久能学会？

答：我们膳学派会按照多年的小吃培训经验做结合。就算您什么都不会都没关系，我们的老师会很细心的教您，具体多久学会还是要看个人接受能力，因为个人接受能力不同，所以学习的时间也不同，但我们是包教包会的。

膳学派培训优势：

优势：一次性学习全部技术配方

公司毫不保留一次性教学所有技术配方，没有任何后期费用。

优势：培训基地规模庞大，专业舒适，劳逸结合

基地教学面积1500平方米，有教学区，休息区，集学习培训和娱乐休闲为一体，劳逸结合。