

# 黄焖鸡米饭培训

产品名称	黄焖鸡米饭培训
公司名称	贵州万家鑫餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市观山湖区中央商务区9号地块群升世纪广场A1幢2单元7层3号
联系电话	18285126784

## 产品详情

黄焖鸡米饭是鲁菜中比较经典的传统名菜，是山东的古典名小吃，曾经的黄焖鸡米饭红极一时，无论是达官贵族，还是巨商名流，为了品尝一口黄焖鸡米饭不远千里来到这里，只为那一口口感嫩透，色鲜味美，味道香浓的黄焖鸡。

黄焖鸡米饭家庭做法：

食材:鸡腿半只，海南香米800粒，葱，耗油，黄豆酱，豆瓣酱，料酒，食用油，香油，香菇，姜，洋葱，青椒，红椒，盐生抽。

- 1、将鸡腿和香菇洗干净，鸡腿改成小块，香菇破成两半，青椒切成段，红椒切块备用。
- 2、起锅烧油，锅烧热，下入食用油，待油温7成热下入姜丝，豆瓣酱，黄豆酱，耗油，料酒，生抽，盐，香油熬制酱汁。
- 3、换一口锅将鸡腿肉炸制金黄，下入香菇煸炒出香味，最后倒入酱汁反正炒均匀，使用高压锅压制10分钟倒出，最后倒入砂锅中，撒上葱花和青红椒熬制5分钟即可。
- 4、主要要提醒的还要记得煲一锅饭，饭熟透之后，就着鸡肉吃或者黄焖鸡倒入米饭上皆可以。

黄焖鸡米饭培训

黄焖鸡米饭培训就到贵州万家鑫厨艺，老师一对一以教学，学员实际操作，3-5天包学会。

万家鑫厨艺优惠服务

- 1、万家鑫厨艺的费用一般和市场价差不多，平均2000元左右，费用合理，技术过硬。
- 2、优惠活动有，可报销200元车费，打电话预约，按时学习可以优惠500。

3、后期学员可以免费到店更新技术，食宿全免。

4、培训中心提供免费的开店指导，利润成本计算，创业设计等。

贵州万家鑫厨艺欢迎全国朋友到店考察，先品尝再学习。