

日照黄焖鸡米饭学习培训

产品名称	日照黄焖鸡米饭学习培训
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

日照黄焖鸡米饭学习培训001

黄焖鸡米饭采用秘制酱料工艺技术，所需十余种香料必须选用优质药材。黄焖鸡配料讲究君臣佐史配伍相益，调和得当。鸡肉含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类，是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。鸡肉对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳、月经不调、贫血、虚弱等有很好的食疗作用。祖国医学认为，鸡肉有温中益气、补虚填精、健脾胃、活血脉、强筋骨的功效。黄焖鸡中含有生姜辣椒等，更可有祛寒除湿的效果。

日照哪里有黄焖鸡米饭技术培训的地方？青岛膳学派小吃培训成立于2014年注册资金100万元。在青岛地区已成功培训学员千余人，学员零基础培训成功开店400余家。经过公司多年发展已成立技术研发团队，开发改良现国内市场火爆的小吃餐饮项目。

膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也方便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。

膳学派小吃培训的黄焖鸡米饭又叫香鸡煲，浓汁鸡煲饭。黄焖鸡是一种比较温和的食物，含有的热量是比较高的，可以说是老少皆宜的美食。黄焖鸡的鸡汁经过特有的烹饪方式，可以说自成一独特风味，鲜香扑鼻，让人胃口大开，黄焖鸡讲求一个焖字，火候的掌握也是十分重要的。主料采用鸡腿肉，经过了多重工序的制作，从高压焖制，到快速收汁，使得鸡肉鲜嫩、好吃、营养、可口。除此之外，它吸引人的地方，还在于搭配了米饭，送汤，还可以赠送爽口咸菜丝儿，让简简单单的一餐饭，能够满足多方面的营养需求。

膳学派培训内容：

1、黄焖鸡米饭的系统讲述

- 2、黄焖鸡米饭原料的选购
- 3、黄焖鸡米饭食材的预加工
- 4、黄焖鸡米饭加工的基本标准
- 5、黄焖鸡米饭加工的工艺步骤
- 6、黄焖鸡米饭经营定价原则
- 7、系列调味品及原料的货源渠道

在这个竞争力如此强大的社会当中，一个好的项目一个能赚钱的项目总是受到越来越多人的追捧。中膳学派餐饮培训学校，提供专业正宗的技术，经营餐饮做生意味道才是成功的根源。膳学派餐饮培训拥有多年实战教学的经验，丰富的教学项目，是投资创业于餐饮行业的创业者正确的选择学习技术正想之地。无论是失业、待业者，还是没有经验、没有人脉、没有学历的人，只要你有创业的打算，只要你想要致富，而且能吃苦，够勤奋，那么名食园就可以帮助您成功，为您的成功提供一切有利条件!膳学派餐饮培训学校帮你创业做老板。