

淄博黄焖鸡学习培训，黄焖鸡短期培训班

产品名称	淄博黄焖鸡学习培训，黄焖鸡短期培训班
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重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

黄焖鸡米饭又叫香鸡煲，浓汁鸡煲饭。是山东济南特色传统名菜之一。属于鲁菜系家常菜品，主要食材是鸡腿肉，配以青椒、香菇等焖制而成，味道美妙，具有肉质鲜美嫩滑的特点。其中以上吉铺黄焖鸡米饭和八珍黄焖鸡较为出色，入口爽滑弹牙，汤汁鲜美。黄焖鸡米饭出锅后色香味美，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。黄焖鸡属于鲁菜系家常菜品，主要食材是鸡腿肉，配以青椒、香菇等焖制而成，味道美妙，具有肉质鲜美嫩滑的特点。

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。主要食材是鸡腿肉，配以青椒、香菇等焖制而成。具有肉质鲜美嫩滑的特点。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。

青岛膳学派培训内容：

黄焖鸡米饭原材料的选择、采购

黄焖鸡米饭机器设备的认识与使用

黄焖鸡米饭的制作细节与注意事项

黄焖鸡米饭秘制配方成分比例与讲解

黄焖鸡米饭底料的认识与配方

黄焖鸡米饭增值方式的指导

黄焖鸡米饭经营方式及成本控制方法的指导培训菜品：

黄焖鸡的出现成就了很多创业者的梦想，同时也为顾客提供了一道新的主食。黄焖鸡米饭迎合了大众口味，无论男女老少都很爱吃，在市场上出现以后深受普通老百姓的喜爱。黄焖鸡米饭出餐迅速，7,8分钟就可以端上桌，这一特点极大地提高了黄焖鸡米饭的市场占有率。在这个快节奏的时代，快速与美味能融为一体，极大地提高了客户的回头率。