

淄博培训正宗黄焖鸡技术，一对一教学

产品名称	淄博培训正宗黄焖鸡技术，一对一教学
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。

黄焖鸡米饭采用秘制酱料工艺技术，采集数十种香料及调味品严格按比例调配烹制而成，做成后色香味美，口感鲜嫩透味不粘腻，香味浓郁。无论口感，视觉，色泽，令人回味无穷，百吃不厌。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。用土制砂锅烧制，砂锅内沸腾，香气直入鼻中，鸡块滚烫，色度与亮度呈现较佳状态。

青岛膳学派课程内容

1：高汤制作

第一步，主要系统学习如何使用清水、猪大骨、鸡架、天然香料等食

材熬制专用高汤。这里重点学习掌握高汤的熬制时间、火候等知识。

2：黄焖酱制作

第二步，主要系统学习如何使用高汤、海鲜酱、甜面酱、黄豆酱、排骨酱、生粉等食材熬煮黄焖酱料。这里重点学习掌握熬煮手法、技巧、火候等知识。

3：原料处理

第三步，主要系统学习如何清洗处理鸡肉、牛肉、排骨、鸭杂、猪肚、猪脚等食材。另外再系统学习肉类食品的腌制、去腥等知识。

4：菜肴制作

第四步，主要系统学习各种口味的烹饪方法。这里重点学习掌握每种菜肴的烹饪手法、时间、火候、放佐料、配菜等知识。