

# 东营正宗黄焖鸡米饭技术培训

产品名称	东营正宗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

黄焖鸡米饭培训，东营哪里可以学黄焖鸡米饭

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

对于食客而言，上菜速度快，端到面前时酱汁咕嘟咕嘟冒着泡，量又够足，性价比实在是甩出竞争对手N条街。这样的产品，口碑怎么可能不口口相传？黄焖鸡米饭的定价，切中了消费频率较高的价格段，也覆盖了几乎所有的人群。中餐可以吃，晚餐可以吃，夜宵可以吃，下午茶也可以吃；白领可以吃，学生可以吃，体力工作者也可以吃。这不正是目前常被提及的高频+刚需的概念吗？

中国名食园餐饮培训学校，在全国各地都可以经营的，店面可有可无，灵活性强，学校采用一对一教学，学员不放心可以先到公司参观，如果你来考察，现做现尝，你尝过了再决定要不要去学习，并且在学习过程中，并不是只告诉你配方，告诉你怎么做，是让你在培训中心自己实践操作，这样能更快的学会技术，不限制你的学习时间，让你学会为止，如果后期再有什么问题，可以随时回来问，并且收费透明化，绝无第二次收费。

下岗职工，退伍军人，残疾人，特困户，应届大学毕业生，学费优惠30%。

因为价格，鸡肉真的很便宜！如果用质量比较好的牛肉来做一份黄焖牛米饭，价格要卖到50块钱一份，你买吗？其次是普适性，中国地域辽阔，各个地区或宗教都有一定的口味差异与风俗习惯，但只有鸡肉不怎么受影响。米饭也是主食中较受欢迎的。第三，鸡肉的烹调难度较低，另外现在禽类基本都是冻肉，食客也就不会特别计较新鲜的问题了。

黄焖鸡米饭又叫香鸡煲，浓汁鸡煲饭。是历史传统名吃，起源于济南名店“吉玲园”。是山东济南汉族传统名菜之一，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，口味是咸香，味道美妙，具有肉质鲜美嫩滑的特点，其中以杨铭宇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。黄焖鸡米饭用的米饭是采用东北大米为原料，比较讲究的做法是“两过油”，这样做出来的米饭，米粒松散，不像普通米饭那么粘，入口口感劲道，回味浓香。黄焖鸡工艺是焖，烹饪难度属于

中级。特色：鸡汁浓，带鲜甜，入口烂，淡酱色，四季皆宜。一般人群均可食用，老人、病人、体弱者更宜食用

现在什么东西火爆？生意好？黄焖鸡米饭培训，黄焖鸡米饭技术流程配方，学习黄焖鸡米饭去哪里比较好比较正宗？餐饮业内有句话叫：“眼光是金，特色是宝”。虽然经营者进入的形式各有不同，但不管其背景如何，要想在餐饮行业中树起一面大旗，找到立足之地，找对特色项目永远是关键的一步。所以，经营小餐馆时，不论是经营项目，还是经营方式，应尽量保持自身独有的风格和特色。

## 培训内容

原汤黄焖鸡米饭、香辣黄焖鸡米饭、麻辣黄焖鸡米饭、咖喱味黄焖鸡米饭、黄焖酸菜鱼饭、黄焖排骨饭、黄焖猪手饭、黄焖牛杂饭、黄焖牛腩饭、黄焖老鸭饭、黄焖海鲜饭，配套精美泡菜，配套特色凉菜、紫菜汤、番茄蛋汤的制作

## 培训流程

1. 食材（香料、调料、主料、辅料）的选取
2. 容器的选择、处理
3. 鸡汤的调制方法
4. 鸡肉的处理烹制
5. 原汤鸡煲的制作
6. 不同口味鸡煲的制作
7. 特色米饭的制作
8. 配汤、配菜的制作搭配

青岛膳学派小吃培训学校 成立于2008年，属于青岛市人力资源和社会保障局定点培训机构，主要从事青岛市特种作业及外来农民工技能提升的培训工作。主要的项目有特色小吃、早餐早点、特色酱卤、冷饮奶茶糖水甜品、炒菜、西点蛋糕面包等。