# 济南黄焖鸡培训,费用少培训好

| 产品名称 | 济南黄焖鸡培训,费用少培训好         |
|------|------------------------|
| 公司名称 | 青岛膳学派餐饮管理有限公司          |
| 价格   | 1.00/1                 |
| 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

济南黄焖鸡培训,费用少培训好016

#### 膳学派黄焖鸡课程介绍

黄焖鸡米饭又叫香鸡煲,浓汁鸡煲饭,是鲁菜名吃。是源自山东省济南市天桥区的汉族传统名吃,属于鲁菜系。始于济南名店"吉玲园"。该小吃做成后色香味美,口感鲜嫩透味不粘腻,香味浓郁。无论口感,视觉,色泽都属上品,令人回味无穷,百吃不厌。

#### 传授品种

学习:黄焖鸡米饭、黄焖牛肉饭、黄焖排骨饭、黄焖猪脚饭、黄焖猪肚饭、黄焖鸭杂饭、黄焖面条。

#### 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。

黄焖鸡米饭经过多年开店总结,对传统做法经过深入研究,配方采用秘制酱料工艺技术,选用二十余种 滋补香料及调味品严格按比例调配而成,做成后色香味美,口感鲜嫩,透味不粘腻,香味浓郁。本菜品 汤色红亮,口感滋糯、老道醇厚、油而不腻,令人回味无穷,令人百吃不厌。

现在很多年轻人都向往自由,不愿意受约束的就这样在公司一辈子打工。所以常常闪过想创业的念头,前期想做点小本生意,投入少为更大的发展做基础。所以学习小吃技术就很好,可以开店可以流动,节省成本不受约束,开一家小吃店做一个小老板就是不错的起步。

黄焖鸡米饭是源自山东济南的汉族传统名吃,属于鲁菜系。该小吃做成后色香味美,口感鲜嫩透味不粘腻,香味浓郁。无论口感,视觉,色泽都属上品,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。

随着社会在进步,人们生活质量的提高,经济情况越来越好,人们开始对饮食也在注重关心起来,对哪 些食物好吃哪些食物对自身身体有着一定的营养,那么今天小编就给大家介绍一款特色美食黄焖鸡米饭 ,下面就随着北京品味轩小编的步伐来了解一下吧。

膳学派黄焖鸡米饭作为新较火爆的特征小吃,风行山东、河南、江苏等地,一碗米饭加一份黄焖鸡,操作十分简单,工艺一学就会,较懂两个人即可搭理一切。顾客来店里吃饭只需这一种产品,鲜香嫩美,百吃不厌。膳学派黄焖鸡米饭一个20-30平的店面凭此一项产品,每天食客不时,生意超级火爆排队等餐成为当地一景一年能够净赚40万元。

膳学派黄焖鸡米饭更为安康绿色,因而,遭到了当前更多人的喜欢,由于整个市场开展较快,于是也给 我们带来了无数的好品牌,膳学派黄焖鸡便是代表之一,如今全面招商,等待着更多人一同来开展美味 生意。膳学派黄焖鸡米饭好吃、新颖,价钱比较优势,西式化的管理,中国人的口味,年轻人的喜爱