

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