

许昌可以学到黄焖鸡技术

产品名称	许昌可以学到黄焖鸡技术
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

许昌可以学到黄焖鸡技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派黄焖鸡配料相当讲究，黄焖鸡米饭采用秘制酱料工艺技术，所需十余种香料必须选用优质药材。鸡肉含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类，是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。

黄焖鸡米饭的做法一定要突出鲜、香、嫩的特点，这也就是为什么黄焖鸡色香味美，令人回味无穷百吃不厌。黄焖鸡米饭的主打特色是鲜香和柔嫩，是经独特配方研制而成的，讲究鲜而不过，香味扑鼻，让人满足味觉享受的同时还可以养生美容。要保持始终如一，这样才能揽住客人。另外，黄焖鸡店经济实惠才是黄焖鸡米饭店的经营发展的根本。说起这个美食为什么会受到人们的欢迎，理由其实是很简单的，主料采用鸡腿肉，经过了多重工序的制作，从高压焖制，到快速收汁，使得鸡肉鲜嫩，好吃，营养，可口。为了丰富口感，我们学校配料中加有中药成分，从几种，到十几种，到二十多种都有。除此之外，它吸引人的地方，还在于搭配了米饭，送汤?或者是紫菜蛋花汤，或者是小米羹.....还可以赠送咸菜丝儿，让简简单单的一餐饭，能够满足多方面的营养需求。

膳学派黄焖鸡学习流程

- 1.黄焖鸡米饭所需食材的选择认识
- 2.黄焖鸡米饭秘制酱料制作配方
- 3.黄焖鸡米饭秘制五香油的制作
- 4.黄焖鸡米饭的制作技巧，重点火候，量的掌握
- 5.黄焖鸡米饭成品收汁、调色技巧

6.黄焖鸡米饭核心技术讲解及成品制作

黄焖鸡米饭又叫香鸡煲，浓汁鸡煲饭。是源自山东省传统名吃，属于鲁菜系。该小吃成后色香味美，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。黄焖鸡米饭的市场忽如一夜春风来，千树万树梨花开。近年来，在餐饮行业，不断的产生着新的变化，每天都有新的店面产生。当众多的黄焖鸡米饭店铺如梨花一般盛开，并且汇聚了无数的食客留恋忘返，不由让人惊叹不已。除此之外，它吸引人的地方，还在于搭配了米饭，送汤(或者是紫菜蛋花汤，或者是小米羹等)，还可以赠送咸菜丝儿，让简简单单的一餐饭，能够满足多方面的营养需求。还有一点不得不说，在饭点之前，厨师可以将焖制及之前的所有工序做好，当顾客点菜后，只需要进行短短两分钟的收汁，马上便可以放在托盘里，端出来，让食客极为惊喜，真是名副其实的“快餐”。

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正宗；

现在很多年轻人向往自由，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，开一家小店做一个小老板就是不错的起步。

青岛膳学派小吃培训学校致力于发展有特色、高质量和适合大众口味消费品，追求精益求精。中心坚持对学员进行专业的指导、教学，直到学员能熟练的进行操作。在推广麻辣烫技术的同时，中心也会为学员讲解关于开店、营销系列的相关知识并赠送技术学习资料、营销指南资料等，免费提供住宿，不限学习时间和练习材料，而且提供五年内的免费后续服务，帮助学员实现成就事业的梦想。