

安阳黄焖鸡培训机构

产品名称	安阳黄焖鸡培训机构
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

安阳哪里有黄焖鸡培训学校

别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

黄焖鸡米饭，是源自山东省济南市天桥区的汉族传统名吃，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。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，色度与亮度呈现最佳状态。这道小吃不知从何时起，就已经遍地开花，成为继沙县小吃，麻辣烫之后又一种深受欢迎饮的快餐品牌，遍及大江南北。

黄焖鸡的做法

主料

鸡(700g)

调料

姜(适量)沙茶酱(1勺)生抽(适量)油(适量)糖(1g)

厨具

炒锅、平底锅、不粘锅

1 材料：光鸡半只（约700克），沙茶酱1勺，生抽，姜片适量 油，糖少量

2 姜切片

3 少量的油爆香姜片因为家里人喜欢吃姜，就多放了些

4 放鸡肉翻炒 炒出油来

5 放适量的生抽和一小勺沙茶酱，没有可用其他酱代替

6 放了调料和糖将鸡肉炒匀

7 炒香了放松适量水焖煮

8 盖上锅盖大火烧开了改小火焖焖到受汁就可以啦

9 装盘 撒上葱花葱花一撒上 遇到热气 香味就飘出来

教学：

1. 讲述黄焖鸡米饭的发展史及基础知识。
2. 讲解主料选料、宰杀及加工。
3. 黄焖鸡米饭辅料的配制及方法。
4. 各种口味黄焖鸡米饭搭配制作。
5. 未售完半成品的保存方法。
6. 设备器具采购途径和要求。
7. 投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

培训保障

- 1、包教包会
- 2、保证每个学员全程都是实践动手学习
- 3、保证核心技术配方无保留传授技术
- 4、保证学习能够完全掌握核心技术
- 5、保证学习中途不收任何杂费
- 6、保证学员能够学到有竞争力好味道的技术

培训时间：老师一对一授课.包教包会，学会为止，包含原材料、教材等费用.学习过程中不会再收其他任何费用!根据个人情况而定.直到完全掌握以上技术为止。