开封特色黄焖鸡培训学校

产品名称	开封特色黄焖鸡培训学校
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

开封特色黄焖鸡培训学校

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

黄焖鸡的鸡汁经过特有的烹饪方式，可以说自成一道独特风味，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JJi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。

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。黄焖鸡配料讲究君臣佐史配伍

相益，调和得当。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。鸡肉对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳、月经不调、贫血、虚弱等有很好的食疗作用。祖国医学认为，鸡肉有温中益气、补虚填精、健脾胃、活血脉、强筋骨的功效。黄焖鸡中含有生姜辣椒等，更可有祛寒除湿的效果。

黄焖鸡米饭是历史传统名吃，起源于济南。较早时期，济南府鲁菜名店"吉玲园"由于名厨云集，佳肴迭出而红极一时。各商富贾，达官显贵纷至沓来。与当时的"汇泉楼"聚丰德"并称省城三大名店。它的出现成就了很多创业者的梦想，同时也为顾客提供了一道新的主食。黄焖鸡米饭迎合了大众口味，无论男女老少都很爱吃，在市场上出现以后深受普通老百姓的喜爱。黄焖鸡米饭出餐迅速，7,8分钟就可以端上桌，这一特点极大地提高了黄焖鸡米饭的市场占有率。在这个快节奏的时代，快速与美味能融为一体，极大地提高了客户的回头率。