

泰安可以学习鸡米饭技术

产品名称	泰安可以学习鸡米饭技术
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

威海鸡米饭许昌培训中心

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

与红焖一般加糖或酱油上色不同，黄焖则是保持肉类原有色泽，酱油仅用于调味而不用于上色。黄焖鸡的主要食材是鸡腿肉，配以青椒、香菇等焖制而成。它看似简单，但也要做到三绝：一品汤，汤色红亮、口感醇厚、油而不腻、回味无穷；二品肉，成品靓丽、肉质滑嫩；三品米，香气浓郁、劲道有韧劲。而要达到这三绝，制法上自然相当苛刻。

制作黄焖鸡时，投料要准确，对所用主料都需严格过称下锅，且必须用砂锅，不能用金属器皿。火候控制得当，焖的时间在10-15分钟，确保肉质鲜嫩，汤浓味厚。不要以为米饭就可以随便了，大米用前要先筛后簸，确保绝无杂物，凡半粒者全剔除，以达到粒粒如玉。

食用时，鸡肉色泽透亮，嫩滑多汁，香味全部浸入鸡肉内部，浓郁却不粘腻。砂锅内沸腾的香气直入鼻中，舀一勺汤汁浇在米饭上，在米粒随着汤汁的扩散而变成均匀的淡黄时一口咬下，那滋味足以软化世界上较冰冷的肠胃，更加彰显唇齿留香的完美境界。

黄焖鸡米饭又叫香鸡煲，浓汁鸡煲饭，是山东济南天桥区的传统小吃。它的味道鲜美，鸡肉口感鲜嫩透味，汤汁浓厚，经济实惠，被广大人群喜爱。黄焖鸡米饭采用独特酱料工艺技术，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，嫩滑多汁，汁味和香味浸入鸡肉内部

无论口感，视觉，色泽都属上品，令人回味无穷，百吃不厌用土制砂锅烧制，砂锅内沸腾，香气直入鼻中，鸡块，色度与亮度呈现较佳状态。黄焖鸡米饭采用独特酱料工艺技术，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，鸡肉选材三黄腿肉，做出的黄焖鸡嫩滑，汁味和香味浸入鸡肉内部，色泽靓丽

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）