

济南正宗黄焖鸡技术培训

产品名称	济南正宗黄焖鸡技术培训
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

济南可以学黄焖鸡的地方

黄焖鸡无论是从口感，视觉，色泽都属上品，令人回味无穷，百吃不厌。黄焖鸡是选用鸡肉选材鲜嫩三黄鸡鸡腿肉，做出黄焖鸡嫩滑多汁，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，色度亮度呈现较佳状态。黄焖鸡加盟店在当前社会是一直备受大众消费者关注，黄焖鸡店在当前社会市场发展速度也是大众可以看到并且认可的，在创业过程中也是较具光彩的选择。

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。

餐饮行业的店铺经营，攻略非常重要，一个好的攻略对于你店铺是否可以生存是至关重要的。所以选择一个靠谱的小吃培训学校是至关重要的。北京品味轩餐饮培训学校口味独特、生意火爆,开小吃店是返乡农民工、下岗职工、待业青年、应届毕业生创业致富的好门路。学习技术关键是口味,口味好,技术高,这样才能把生意做好。在我们这里就可以学到好的技术。

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。

黄焖鸡培训内容：

1：黄焖鸡米饭所需食材的选择认识。

2：黄焖鸡秘制酱料制作配方。

3：黄焖鸡秘制五香油的制作。

4：黄焖鸡的制作技巧，重点火候，量的掌握。

5：黄焖鸡成品收汁、调色技巧、开店选址，提供原材料进货渠道，让你货比三家，全心全意助你开店成功。

学习项目教学优势：

1：老师现场一对一、手把手教学，不论你是否有过从业经验，毕业后均能熟练操作。

2：教学过程中由学员亲自动手操作实践。

3：学习各项技术均为包教包会，学不会不收任何费用，保证能学到真本事。

4：学期没有限制，毕业时间由学员自己决定。

操作手法，包括手法，及配料，火候掌控，配方的调制，从什么也不会，变成骨灰级大师，让您从头到尾学习全都是实践练习，直到自己做和师傅的味道一样就可以毕业，在练习期间师傅会不断的检查，来纠正，指导，示范，直到学的满意为止!专业老师现场教学操作一对一讲解，学员从旁学习和观摩、学员自己按照所学流程制作成品，老师从旁指导、学员独立完成成品制作，制作完成，老师点评给出指导改进意见、后期学员自我思索，老师引导，熟透操作流程，形成自我操作风格。