

黄焖鸡米饭学习，济宁黄焖鸡米饭培训

产品名称	黄焖鸡米饭学习，济宁黄焖鸡米饭培训
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

淄博哪里有黄焖鸡米饭技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

我们中国膳学派是正规大型餐饮培训学校，师资力量雄厚，拥有20多名烹饪师任教，每年培训全国各地几万名学员，使每一个学员实现了创业致富的梦想，被学员称赞：选择长沙膳学派餐饮培训学校是正确的选择

培训详情：

培训内容

滋补黄焖鸡米饭 香辣黄焖鸡米饭 泡椒黄焖鸡米饭 五香黄焖鸡米饭 冬瓜排骨汤

培训课程

- 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。

膳学派小吃培训学校是一家集安阳餐饮美食培训,安阳小吃培训，糕点培训，蛋糕培训，特色小吃培训学校，小吃培训加盟，特色小吃培训加盟，面点培训，早点培训，早餐培训，为一体的专业餐饮创业服务机构,也是目前小吃培训行业里实力强的一家,被安阳市劳动局设为安阳定点餐饮培训机构。

就目前开店来说，很多黄焖鸡米饭店面都是要加盟费的，而膳学派小吃培训学校就可以学习正宗的黄焖鸡米饭技术配方，加盟黄焖鸡米饭项目，制作黄焖鸡米饭技术，开一个黄焖鸡米饭店，黄焖鸡米饭项目，欢迎来膳学派小吃培训学校考察和学习！！

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，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。

黄焖鸡米饭的主料是鸡肉，还有几项配菜，有洋葱，青椒，香菇等有什么喜欢吃的蔬菜，也可以添加。