

# 泰安黄焖鸡，专业技术培训

产品名称	泰安黄焖鸡，专业技术培训
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

### 泰安黄焖鸡，专业技术培训

膳学派的老师都是从业多年的老师傅，在黄焖鸡米饭培训授课和指导学生上面，拥有自己独特的见解，不同于市场上的一些培训班不能教授核心技术，膳学派黄焖鸡米饭培训课程，是真材实料学技术，自己创业当老板，让学员掌握黄焖鸡米饭的秘制配方，不需要缴纳高额的加盟费，自己学完就能干，这样也能大的减轻学员的创业压力；

不同于市场的一些低价班，以低价为幌子吸引你报名，同时后期需要缴纳其他的费用，膳学派采用一次收费，终生免费技术升级的原则，即只需要缴纳一次费用，食材费用全包，材料不限次数使用。与其他的培训机构不同的是，采用小班制教学模式，一对一指导，不限学习时间，一直到学生学会为止。

近几年来，黄焖鸡米饭所赢得的餐饮市场越来越大，在众多消费者大量需求之下，黄焖鸡米饭凭借一道特色美食，打造了不一样的经营神话。目前这个黄焖鸡米饭项目在九鼎香美食培训学校，想学的朋友们千万不要错过这个机会哦!黄焖鸡米饭又叫香鸡煲，浓汁鸡煲饭，是鲁菜名吃。是源自山东济南的汉族传统名吃，属于鲁菜系。

该小吃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，色度与亮度呈现状态。大米用前先筛后簸，绝无杂物，凡半粒者全剔除粒粒如玉。食用时，外加一道咸菜或老虎菜文章或腌制辣椒，味道更佳。浇入米饭中一同食用，更加彰显唇齿留香的完美境界。

黄焖鸡米饭经过多年培训总结，对传统做法经过深入研究，配方采用秘制酱料工艺技术，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，口感鲜嫩，透味不粘腻，香味浓郁。本菜品汤色红亮，口感滋糯、老道醇厚、油而不腻，令人回味无穷，令人百吃不厌。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，色泽靓丽，肉质滑嫩。用土制砂锅烧制而成，

砂锅内汤汁沸腾，香气直入鼻中，鸡块滚烫，色度与亮度呈现\*状态