

# 济宁正宗黄焖鸡米饭培训班

产品名称	济宁正宗黄焖鸡米饭培训班
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培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

黄焖鸡米饭培训没有任何技术和经验的限制，所有的工序都已经形成了标准化的教学模式，就算是完全没有烹饪经验的投资者，也能轻松掌握核心技术。黄焖鸡的鸡汁经过特有的烹饪方式，可以说自成一独特风味，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。

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。

鸡排饭始于台湾，其营养价值在于它的菜谱搭配。一份好的鸡排饭除了给你食欲之外还能给人一种心旷神怡的感觉。鸡排是金黄色的，咬一口酥酥的，化在嘴里超有感觉！除了鸡肉之外还会搭配素材，像小白菜啦黄瓜啦四季豆啦都非常的有营养，也有利于人体的吸收！学一手好的鸡排饭开一家有特色的店面赚一桶真金白银不是梦想！

膳学派餐饮技术培训

鸡排饭的原料、配料的选取与保存。

大米的选择与泡制处理方法。

鸡排饭鸡排制作与处理技巧.

鸡排饭鲜汁的配料与制作方法。

培训鸡排饭辅料的处理方法。

培训鸡排饭肉料的腌制手法。

培训鸡排饭配菜方法及操作工艺流程。

培训鸡排饭套餐的应用

膳学派餐饮美食培训学校以项目的多元化、课程的精品化、技术培训的人性化为总体目标，以一流的技术指导、一流的质量、一流的服务为宗旨，全力打造中国餐饮技术师资较优、技术较佳、规模较大的美食培训领航者！教学练习期间全部都是真实材料，手把手教学，现场实际操作，直到学员学会完全掌握为止。、中华膳学派培训中心向学员保证：核心技术配方毫无保留的完全传授与你！学习前签订餐饮技术培训合同，毕业回去开店有保障。

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）