

# 山东济宁黄焖鸡米饭技术专业化教学

产品名称	山东济宁黄焖鸡米饭技术专业化教学
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

### 山东济宁黄焖鸡米饭技术专业化教学002

黄焖鸡米饭和八珍黄焖鸡较为出色，入口爽滑弹牙，汤汁鲜美。黄焖鸡三绝：一品汤，汤色红亮、口感滋糯、老道醇厚、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。

黄焖鸡是一种比较温和的食物，含有的热量是比较高的，可以说是老少皆宜的美食。

肉质细嫩，滋味鲜美，由于其味较淡，因此可适用于各种料理中，蛋白质的含量颇多，在肉之中，可以说是蛋白质较高的肉类之一，是属于高蛋白低脂肪的食品。钾硫酸氨基酸的含量也很丰富，因此可弥补牛及猪肉的不足。同时也由于鸡肉比其他肉类的维生素A含量多，而在量方面虽比蔬菜或肝脏差，但和牛肉和猪肉相比，其维生素A的含量却高出许多。鸡肉蛋白质含量较高，且易被人体吸收入利用，有增强体力，强壮身体的作用。性平、温、味甘，入脾、胃经；可温中益气，补精添髓；用于治疗虚劳瘦弱、中虚食少、泄泻头晕心悸、月经不调、产后乳少、消渴、水肿、小便数频、遗精、耳聋耳鸣等。

膳学派小吃培训：一次性收费，免学习原料费，免加盟费，百分百传授配方，百分百真材实料，百分百毫无保留，老师手把手教，学员全程亲自动手操作，确保让您真正学到技术。欢迎您实地参观，实地考察，满意后再报名。

黄焖鸡米饭又叫香鸡煲，浓汁鸡煲饭，是鲁菜名吃。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。鸡肉含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类，是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。鸡肉选材鲜嫩三黄鸡的鸡腿肉，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。

黄焖鸡米饭操作简单易学，回报快。黄焖鸡配料讲究君臣佐史配伍相益，调和得当。食味园小吃培训学校是您“正确”的选择。食味园学员可以不限时的一直到学会为止，有问题随时可以咨询我们，凡是我们在这边培训出去的学员我们都会定期跟踪指导。

黄焖鸡米饭用土制砂锅烧制，砂锅内沸腾，香气直入鼻中，鸡块滚烫，色度与亮度呈现佳状态。黄焖鸡米饭又叫香鸡煲，浓汁鸡煲饭 该特色小吃做成后色香味美，口感鲜嫩透味不粘腻，香味浓郁。合作店面每天就像逛超市，正餐时间顾客都需排队领号等候。很多黄焖鸡米饭合作店，家家生意火爆。黄焖鸡米饭对投资者来说，该项目投资小、风险低、回报高、利润空间大.....而食客的就餐气氛热烈，在干净卫生的环境中，明档操作下做出的黄焖鸡，更是酥嫩可口，丝丝入味，伴以米饭食之，回味悠长。

黄焖鸡米饭采用秘制酱料工艺技术，所需十余种香料必须选用优质药材。黄焖鸡米饭是源自山东省济南市天桥区的汉族传统名吃，属于鲁菜系。膳学派所有技术核心配料配方不保留，学会以后，不受学校的控制，老师手把手的教课。