

# 菏泽黄焖鸡培训学校

产品名称	菏泽黄焖鸡培训学校
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

### 菏泽黄焖鸡培训学校

黄焖鸡米饭是历史传统名吃，起源于山东济南。早时期，山东济南府鲁菜名店“吉玲园”由于名厨云集，佳肴迭出而红极一时。名商富贾、达官显贵纷至沓来，与当时的“汇泉楼”、“聚丰德”并称省城三大名店。其招牌菜“百草黄焖鸡”更是深受时任山东省主席韩复榘的喜爱。他曾为此赏银三十块，并称赞说：“此鸡匠心独运，是上品之上，当为一绝。”

选料精细，必须是鲜嫩鸡腿肉。投料准确，对所用主料都需严格过称下锅。锅体讲究，必须用江苏宜兴产的砂锅，不能用金属器皿。烹饪讲究，每次制作鸡肉重量不得超过2斤，确保食料配比。注重火功，一次制作的时间不得超过6分钟，确保肉质鲜嫩汤浓味厚，二次收汤注重肉香及口感，老汤亦纯美无比。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。黄焖鸡的鸡汁经过特有的烹饪方式，自成独特风味，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。这道菜里，香菇起了提味作用，千万不能省略。菜炒至鸡肉上色后，还需要炖煮入味，所以鸡肉不要切的太小，以免煮碎了，肉质也可以不用选择三黄鸡等一类较早熟的鸡肉，用稍微肥一些的母鸡、土鸡来做，或者单买鸡腿，总之越炖鸡肉越香，汤汁越发鲜美。

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。黄焖鸡配料讲究君臣佐史配伍相益，调和得当。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。

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（安亭路西站南侧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）