

# 长沙黄焖鸡米饭技术培训

产品名称	长沙黄焖鸡米饭技术培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

黄焖鸡是一道十分特点健康美食，关键食物是鸡脯肉，多选用三黄鸡，配上黑木耳、平菇等焖制而成。黄焖鸡是以酱烧的烹调方法来制做的，说白了“酱烧”是与红焖类似，仅仅经酱烧而出的食物颜色金黄色，其营养丰富，美味可口的美食特色。

黄焖鸡又叫香鸡煲，浆汁鸡煲饭，是徽菜特色小吃。是源于山东济南天桥区的汉人传统式特色小吃，归属于鲁菜系。起源于济南市品牌旗舰店“吉玲园”。该特色小吃制成后色香味俱全美，口味细嫩透味不黏腻，香气浓厚。不管口味，视觉效果，颜色都属佳品，让人意犹未尽，百吃不腻。鸡脯肉选料细嫩三黄鸡鸡肉，作出的黄焖鸡米饭嫩滑汁多，汁味和香气渗入鸡脯肉内部，颜色匀称。用土制石锅烧造，石锅内烧开，香味直入鼻中，黑椒鸡块滚热，饱和度与色度展现情况。

曾食坊黄焖鸡米饭实际操作学习培训：

### 1：大骨汤制做

第一步，关键系统学习怎么使用冷水、猪大骨、鸡骨架、食用香料等食物熬料专用型大骨汤。这儿关键学习培训把握大骨汤的熬料时间、熟度等专业知识。

### 2：酱烧酱制做

第二步，关键系统学习怎么使用大骨汤、海鲜酱、黄豆酱、豆瓣酱、排骨酱、水淀粉等食物熬煮酱烧酱汁。这儿关键学习培训把握熬煮技巧、方法、熟度等专业知识。

### 3：原材料解决

第三步，关键系统学习如何清洗解决鸡脯肉、牛羊肉、猪排骨、鸭杂、猪小肚、猪蹄等食物。此外再系统学习肉制品的腌渍、除腥等专业知识。

#### 4：菜式制做

第四步，关键系统学习各种各样口感的烹调方法。这儿关键学习培训把握每个菜式的烹制技巧、时间、熟度、放调味品、火锅配菜等专业知识。

长沙市曾食坊关键申明：湖南长沙市曾食坊小吃配方管理中心切切实实的课堂教学。长沙市曾食坊小吃配方管理中心做的是用户评价！讲的是知名品牌！教的便是技术性！学的便是技术专业！假如学生看价钱适合再报考学习培训。我们知道您的钱得来不易，全是艰辛钱，汗液钱，我们长沙市食之味一样的诚实守信，真诚课堂教学，每一分钱都是让您花得有使用价值，肯定不动歪路。较纯正较有特点的美味可口才算是较关键！饮食业近些年很火爆，许多投资人都挑选去运营一个餐饮品牌，但在开实体店以前，通常会思索学餐馆学什么技术好呢，做餐馆去哪里学习技术？这一难题的回应针对投资人今后餐馆做生意比较关键，下边就为投资人详细介绍相关餐馆学习培训的相关的事宜，期待对投资人更强的开展饮食业的运营会有一定的协助。