

# 山东德州黄焖鸡技术教学培训，教学认真

产品名称	山东德州黄焖鸡技术教学培训，教学认真
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

### 山东德州黄焖鸡技术教学培训，教学认真002

黄焖鸡米饭又叫香鸡煲、浓汁鸡煲饭，起源于济南名店“吉玲园”，是山东济南特色传统名菜之一。1927年，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“此鸡匠心独运，是上品之上，当为一绝”。属于鲁菜系家常菜，主要食材是鸡腿肉，配以青椒、香菇等焖制而成，味道美妙，具有肉质鲜美嫩滑的特点。其中以黄焖鸡米饭和八珍黄焖鸡为出色，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。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，香菇起了的提味作用，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，以免后煮碎了，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，这才是好吃的。

教学方式:由负责此项目的师傅亲自带学员实际操作-整个项目从头到尾，把核心技术点告知学员，学员亲手实际操作，整个项目从头到尾，师傅监督、成品点评，包教包会，不会再学，学会为止。

培训时间：全程采用一对一实战教学，一般情况下一个星期内即可全部学好。当然有些学的稍微快点，有些学的稍微慢点，因为每个人的基础和悟性不同。不限制具体学习时间，教到学员自己感觉完全学好为止。

店铺经营，攻略非常重要，一个好的攻略对于你店铺是否可以生存是至关重要的。所以选择一个靠谱的小吃培训学校是至关重要的。膳学派餐饮培训学校口味独特、生意火爆,开小吃店是返乡农民工、下岗职

工、待业青年、应届毕业生创业致富的好门路。学习技术关键是口味,口味好,技术高,这样才能把生意做好。在我们这里就可以学到好的技术。

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）。

膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也方便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。真正做到“包教包会。实体教学”让学员高兴的来 放心的学 满意的归。由于我们是用在经营的实体店教学 所以我们不会浪费材料。不用请专业厨师 所以我们的学费更加优惠。做餐饮，学技术 就来我们青岛膳学派特色小吃培训基地，欢迎各地学员来公司实地考察。