

# 中山教学鸡公煲黄焖鸡米饭培训报名费

产品名称	中山教学鸡公煲黄焖鸡米饭培训报名费
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先餐饮机构 项目:重庆鸡公煲 时间:学多久不限时间
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

## 产品详情

很多人都不知道鸡公煲和黄焖鸡有什么区别？黄焖鸡用鸡腿肉，鸡公煲用整鸡。黄焖鸡酱香味重，鸡公煲中香料味重。鸡公煲和黄焖鸡主要还有以下几点区别：黄焖鸡讲究焖，主要食材是鸡腿肉，配以青椒、土豆、香菇等焖制而成，味道美妙，具有肉质鲜美嫩滑的特点。鸡公煲讲究炖。

黄焖鸡就是黄焖鸡肉配米饭，而鸡公煲上来时候是鸡肉，后面可以加汤点菜一起煮，味道也差很多。鸡公煲浓香滑嫩，入味彻底，特点麻辣鲜香，口感醇厚，香辛料味渗入鸡块中，食后令人回味无穷，口味可根据各地需要可调,分微辣、中辣、重辣各味型。

中山教学鸡公煲黄焖鸡米饭培训报名费！学做鸡公煲，黄焖鸡，柴火鸡，地锅鸡做法配方欢迎到食为先餐饮小吃实训机构，食为先餐饮机构连锁十多年老品牌，师资强大教学技术过硬，众多学员共同选择好评。轻松松就能掌握制作鸡公煲的美食三部曲！

- 1、选材要精品。这里的材不单是指主要的食材，同时还包括调料、佐料以及香料等物，本身美妙的滋味就是百般食材共同打理下的结果，所以愈是精细、繁琐的食材准备，愈能造就出极的口感来！
- 2、酱料要。在学鸡公煲的过程，食材的准备若是一步，那么第二步则是酱料的准备，别看鸡公煲虽然不是川菜之一，但它的味，却是的川菜精髓！所以在这里提醒这一点，只有有的鸡公煲酱料，方能演绎出那的鸡公煲口感来，酱料就是这道菜的灵魂！
- 3、火候要到位。在学鸡公煲的同时，有一点要格外注意，那就是你在刀工上面可以不去过于苛求，但是在制作过程中的火候问题上，一定要把握的异常准，因为火候就是鸡公煲这道美食的功夫所在，火候到，味道在，火候不到家，再好的食材也会失去一份滋味！

食为先小吃培训是规模交大的小吃培训机构,我们坚持手把手教学,传授核心配方,口味,随到随学,所有项目都让学员亲手操作,学会为止,节假日不休。项目齐全,学习期间包所有材料,中途不收任何费用。后期免费技术升级和指导!食为先小吃教学的快餐饭厨师类项目包括,猪手饭,炒粉炒饭,酸菜鱼米粉,川湘菜,煲仔饭,笼仔饭,烤肉拌饭,木桶饭,盖浇饭等等项目技术可以学习到。