

培训黄焖鸡米饭技术的费用

| | |
|------|------------------|
| 产品名称 | 培训黄焖鸡米饭技术的费用 |
| 公司名称 | 北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 北京市朝阳区小红门路城环城创意园 |
| 联系电话 | 13263370818 |

产品详情

食物是生活的宣泄品，每当我们“攒足了”压力时，总会想着去“喝一场”；“吃一顿”。在生活里能够找到宣泄处，这无疑是一件好事。而站在制作各种食品的角度去为大家考虑，则需要用一种认真负责的态度来做出人们能够认可的美食，能让大家在一吐为快之时还能顺便说一句这东西好吃。黄焖鸡米饭，这一近来大火的食物，受到了许多人的关注，那么怎么学呢。下面来看。

- 1.准备好所有的食材。
- 2.香菇洗干净，切碎干辣椒葱姜蒜。
- 3.鸡腿，鸡翅洗干净，加入糖，料酒，生抽，腌制18分钟锅倒油放入葱姜，蒜，辣椒。
- 4.倒入鸡块翻炒。加入香菇继续翻炒。
- 5.炒至鸡肉变色微焦黄关火。把炒过的鸡肉香菇放入压力锅，加入水。
- 6.然后加盖大火煮上7分钟关火，再焖至1分钟。开盖后把鸡肉倒入砂锅大火1分钟收汁。
- 7.加少许鸡精关火。搭配一碗米饭就好了。

实力+技术保障

品牌保障：30多年办学经验，全国连锁品牌。

实操实训：全程实操理论融入实践。

教学特色：上课时间灵活小班教学手把手指导。

选择北京品味轩餐饮培训中心学习技能优势：

- 1、公司总部坐落北京市朝阳区，地理位置优越，交通便利
- 2、核心技能毫不保留，确保您学到真本事
- 3、现场一对一授课，手把手教育，理论与实践相结合，学习更省事

项目名称：黄焖鸡米饭

搭配项目：奶茶饮品

培训周期：一周左右时间、可根据自己的时间来安排

上课时间：全日制、随到随学、每天9：00——5：00

培训方式：动手实操授课、

后期服务：提供后期技术支持

这些年来餐饮加盟店的生意很火，在这当中都要涉及到餐饮店的转让，那么就给大家整理一下餐饮店的注意事项。现如今，餐饮店的转让广告到处都可以看到，有的餐饮店铺声称地段好，接手就有稳定的消费者，有的餐饮店多年以来都称一直是旺铺，有固定的消费者和回头客。