

# 东营黄焖鸡培训学校，专业技术培训

产品名称	东营黄焖鸡培训学校，专业技术培训
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

黄焖鸡米饭技术 这里教的正宗

黄焖鸡米饭又叫香鸡煲、浓汁鸡煲饭，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”。属于鲁菜系家常菜品，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。其中以上吉铺黄焖鸡米饭和八珍黄焖鸡为出色，入口爽滑弹牙，汤汁鲜美。

膳学派餐饮服务部给你提供了一条快速致富的捷径，只要你学会任何一种项目，都可以独步天下，何愁而不富，心动就要行动，的选择成就的梦想，选择膳学派餐饮服务部你的致富之路就从开始。

膳学派黄焖鸡米饭培训内容

- 1、黄焖鸡米饭的系统讲述；
- 2、黄焖鸡米饭原料的选购；
- 3、黄焖鸡米饭食材的预加工；
- 4、黄焖鸡米饭加工的基本标准；
- 5、黄焖鸡米饭加工的工艺步骤；
- 6、黄焖鸡米饭经营定价原则；
- 7、系列调味品及原料的货源渠道；

## 8、经营选址与生意技巧,投资，经营管理。

黄焖鸡米饭是近年来特别流行的一种餐饭美食，黄焖鸡米饭相传明朝开国皇帝朱元璋攻下京城后，天天美酒佳肴，日久生腻，食则无味，品肉无香。一日，国师刘伯温送去一碗鸡肉，朱元璋吃后赞不绝口，问：这是何物？刘伯温想了想，答曰：此鸡产自浙江仙居，冠黄、羽黄、啄黄，体小肉健、美味可口、营养丰富，型如元宝，又名元宝鸡。朱元璋笑曰：好一个「冠黄、羽黄、啄黄」，故赐名「三黄鸡」。黄焖鸡主食材为三黄鸡的鸡大腿，从此，三黄鸡名扬天下，同时也成了宫廷必备品之一。黄焖鸡米饭朱元璋对三黄鸡赞不绝口，宫廷御厨对三黄鸡的烹制也是花样百出，日新月异。

宫廷的青睐扩散到民间，民间也逐渐形成了众多的三黄鸡独特的烹调技术。黄焖鸡米饭技术培训黄焖鸡米饭又叫香鸡煲，浓汁鸡煲饭，是起源于明代宫廷的御膳名吃。明朝时期便迅速流传民间，至清代民国时期，老济南的「吉玲园」「汇泉楼」、「聚丰德」并称省城三大名店，各商富贾，达官显贵纷至沓来，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”。