

# 钵钵鸡技术教学 特色串串香培训的地方

产品名称	钵钵鸡技术教学 特色串串香培训的地方
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

### 钵钵鸡技术教学 特色串串香培训的地方

钵钵鸡是一种四川眉山和成都的传统名小吃，起源于眉山，属于川菜系。从清代流传到今已有上百年的历史。是以陶器钵盛放配以麻辣为主的佐料，加上多种调料的去骨鸡片拌和而成。有皮脆肉嫩，麻辣鲜香，甜咸适中的特色。吃奶汤面时配以钵钵鸡，别具风格。"钵钵"其实就是瓦罐，钵外面是画着红黄相间的瓷质龙纹，钵内盛放配以麻辣为主的佐料，菜品在特殊加工后用签串制，晾冷浸于各种口味的佐料中，食用时自取自食，除味道悠长外更添情趣盎然。

### 培训流程：

- 1、钵钵鸡原料及香料的特点及作用；
- 2、钵钵鸡原材料的识别、鉴定、加工及运用；
- 3、麻辣钵钵鸡底料的炒制方法；
- 4、藤椒钵钵鸡底料的炒制方法；
- 5、不同钵钵鸡味型的调制技术；
- 6、常见菜品的制作、保管、保鲜技术；
- 7、常见味碟制作技术；
- 8、高汤的制作技术；
- 19、菜品搭配；

10、钵钵鸡店选址技巧；

红星鹏飞学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场。