

# 青岛钵钵鸡培训时间短

产品名称	青岛钵钵鸡培训时间短
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

### 青岛钵钵鸡培训时间短018

钵钵鸡八分火候煮肉，熟而不烂，肉质细腻鲜美。精选散养土鸡，将肉煮熟，不能煮烂，八分火候就行。然后晾干，切成片，用竹签分门别类串成串，放进藤椒油汤里一捞，再举至嘴边，油艳欲滴皮脆肉嫩、麻辣鲜香、甜咸适中，味道悠长，情趣盎然。钵钵鸡根据个人所需按串取食，人均消费从几块到十多块不等食用，文艺青年，少年儿童、花甲老人...一路追随，东南西北人气爆棚，完全不受市场限制。

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。从清代流传至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。

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。从清代流传至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。1990年获成都市个体名小吃优质奖，1991年被成都市人民政府命名为优质名小吃。热门项目之一。每天都有很多人，专门学习这项技术，市场上这方面的门店，生意也是异常的火爆。

鲜香源钵钵鸡食用方便，多种口味可选择，配以特色鸡汤饭即可休闲品味，亦可权作一餐，而且味道特色鲜美，价格平易近人。钵钵鸡操作方式十分灵活，可摊店，可大可小，在口味上，钵钵鸡可针对不同地域，不同民族消费习惯灵活变动，在消费上，钵钵鸡更是价廉味美，而且钵钵鸡的售卖没有淡旺季之分，在需求上，钵钵鸡既可佐菜下酒，也可作为一餐，消费惬意。因此，钵钵鸡是小项目创业的首选