

钵钵鸡技术在山东济宁能学习的

产品名称	钵钵鸡技术在山东济宁能学习的
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

钵钵鸡技术在山东济宁能学习的002

1990年获成都市个体名小吃优质奖。“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，具有皮脆肉嫩，麻辣鲜香，甜咸适中的特色。

钵钵鸡怎么做?钵钵鸡做法配方

有着深厚的历史渊源。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。钵钵鸡，还是可以观赏的。将肉煮熟，不能煮烂，八分火候就行。尔后晾干，切成片，用竹签分门

别类串成串。肉片是肉片，脏腑是脏腑，鸡腿是鸡腿，翅膀是翅膀。放进藤椒油汤里一捞，再举至嘴边，油艳欲滴。盛装鸡肉的钵钵也是可以观赏的。青花钵，为上。粉红的肉，青绿的汤，翠蓝的钵。把樟树、桂树木板镶拢来，外面用竹箎窟紧即可。

项目介绍：

本套课程主要是培训学员了解学习项目的基础知识(理论课程)。开始实操课程，按照标准化的比例配方，老师一对一示范操作，学员领悟操作流程后再亲自动手，老师旁边督导，反复练习，直到做出学员满意的口味为止。

钵钵鸡的培训种类：

传授红汤，清汤，椒麻等多种钵钵鸡口味，满足多种人群口味需求。

钵钵鸡的培训课程：

- 1、学习食材选购，学员亲自上食材市场挑选食材、香料，好味道从食材选择开始。
- 2、讲解钵钵鸡制作工艺及操作过程，让学员认知钵钵鸡的操作流程。
- 3、亲自操作钵钵鸡，并教授学员钵钵鸡制作的技术要点及难点。
- 4、常见问题解析，告知学员经常在实体店运营过程遇到的一些特殊问题及解决方法。

5、学员自己操作钵钵鸡，有师傅品鉴，并指出制作的问题，反复制作直到钵钵鸡作品合格。

钵钵鸡是近几年出现于膳学派汽车西站的一个新型火锅品种，它是将鸡肉块及杂碎在调味锅里煮熟后放入特别红油钵钵里冷卖的一种小生意。钵钵鸡菜是真正的冷食品。钵钵鸡不仅卖鸡肉同时其他荤菜和素菜均销售。钵钵鸡的味重在红油上，特香特有麻辣味的红油是钵钵鸡取胜的根本。

目前新出现的钵钵鸡口味藤椒钵钵鸡,关于这一风味接下来会讲。

学习两种钵钵鸡风味:

1.红油钵钵鸡。红油味是早的钵钵鸡风味，它在继承火锅风格的同时又加以了改进，更注重油的品质，可以说红油味重在红油风味上面。

2.藤椒钵钵鸡。外观上与红油味完全不同，汤白油白，但入口仍有麻辣味感，麻辣酸甜是藤椒钵钵鸡的主要

特征。藤椒钵钵鸡目前受欢迎的程度不低于红油味。

膳学派钵钵鸡培训内容：

- 1、钵钵鸡红油的配方与制作方法
- 2、钵钵鸡的原材料选购
- 3、钵钵鸡高汤原材料的处理及熬制
- 4、牛肉、鸡肉及各种肉制品的码味调味技术
- 5、切菜串菜技术
- 6、干碟、油碟的制作
- 7、不同味型的调制：红油味钵钵鸡、藤椒味钵钵鸡