

# 黄冈可以培训学做钵钵鸡小吃技术

产品名称	黄冈可以培训学做钵钵鸡小吃技术
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

钵钵鸡来源于四川的农村，从清代流传至今已有上百年的历史，因为来自于乡村，与身具来着点纯真质朴的乡村气息，因其具有麻辣爽口，食用方便，风味独特等优点，受到四川地区的民众广泛喜爱，曾于1990年获成都市小吃优质奖，1991年被成都市人民命名为优质名小吃,有着深厚的历史渊源。钵钵鸡食用方便，而且味道特色鲜美，价格平易近人。

钵钵鸡是成都近几年非常流行的特色小吃，一听其名，就觉得很新奇，“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。钵钵鸡冷锅串串香有皮脆肉嫩，麻辣鲜香，甜咸适中的特色。吃汤面时配以钵钵鸡，别具风格。钵钵鸡冷锅串串香已有上百年的历史

骨汤串串香系列全套:串串香底料熬制 高汤熬制 底料：有三鲜 麻辣 香辣等口味 香辣红油 麻油油 高汤 芝麻酱的调制 的制作 食材选用 各种菜品串签等全套制作流程，师傅都会悉心指导学员动手操作；只要学员严格按照配方资料的比例去做，都可以做出和我们师傅一样口味的串串香，吃住免费，学会为止。

骨汤串串香培训内容：

- 1、各种原材料的识别和选择，正确选择原材料会大量降低成本，我们会让客户掌握如花椒辣椒，香料的产地，用途，质量，价格等。
- 2、各种器具的认识和选择。
- 3、串串香红油的熬制：红油在串串香中主要起增香，起色，加浓加厚的作用。我们时常路过串串香店，闻到的香味，大部分来自红油。红油的配比根据经营类型变化。如老火锅为纯牛油，新派火锅为荤素混合油，清油火锅为菜籽油或色拉油。客户在我们师傅手把手的指导下，通过对配方和火候学习，迅速掌握制作要领。使熬制的红油达到色红艳丽，麻辣味浓醇厚，香味悠长持久的特点。

4、串串香底料的制作：底料在串串香中主要起浓汤，增香，提升麻辣香的作用。其制作的重点和难点就在于选料考究、工序精细、火候掌控得当。我们让客户快速理解和把控其中要点，能独立炒制出浓香四溢的串串香底料。

5、串串香的蘸料、味碟制作：蘸料、味碟的作用主要是降低食材温度，增加香味。目前串串香的蘸料味碟呈多元化发展，我们会教客户制作如香油蒜泥、干碟，麻酱、腐乳、自选料等等。

1.岳阳烧烤+口味虾+烤脑花+铁板天师豆腐。

2.酸辣粉+铁板鱿鱼+湘西泡菜+油炸无骨鸡柳小吃。

3.长沙油炸臭豆腐+四川麻辣烫+西安凉面+红油凉拌菜。

4.岳阳烧烤+口味唆螺+砂锅粉+西安凉皮。

5.烧烤+口味虾+三码头嗦螺+麻辣烫

6.砂锅粉+酸辣粉+油炸鸡排+鲜榨果汁