

# 重庆鸡公煲培训学习技术

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 重庆鸡公煲培训学习技术                         |
| 公司名称 | 长沙曾食坊食品研发有限公司                       |
| 价格   | .00/个                               |
| 规格参数 |                                     |
| 公司地址 | 湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址） |
| 联系电话 | 15974140853 15974140853             |

## 产品详情

烧鸡公是四川省及重庆市一带的汉族传统名菜，属于川菜系。此菜美味可口，麻辣鲜香。之所以叫“烧鸡公”而不叫“烧公鸡”是因为那里的方言管“公鸡”叫“鸡公”。烧鸡公的味型同麻辣火锅无多大区别，也同早期的火锅鸡同味型。只是在制作流程上有差异，煮好后上桌不点火食之，按这一方式烧鸡公应归属冷锅大类。对

于高品质的烧鸡公应做到如下特点：麻辣适中、香味宜人、鲜味突出、肉质不烂不生有嚼劲。烧鸡公应选择土公鸡，用肉鸡代替就失去了其本色。

重庆鸡公煲培训学习技术 鸡公煲是重庆烧鸡公和重庆干锅鸡在外地的杂交变种菜品。以浓香滑嫩，入味彻底，形式新颖见长，口味可根据各地需要可调，分微辣、中辣、重辣各味型。

### 菜品特色

浓香滑嫩，入味彻底，特点麻辣鲜香，口感醇厚，香辛料味渗入鸡块中，食后令人回味无穷，口味可根据各地需要可调,分微辣、中辣、重辣各味型。

### 培训内容：

烧鸡公类：特色烧鸡公 香辣烧鸡公 麻辣烧鸡公 原味烧鸡公  
五香烧鸡公等其他鸡公类：烧鸡公两吃 烧鸡公三吃 干锅鸡公仔 五香鸡公煲  
鸡公粉丝汤等吃完涮菜类：涮牛肉类 涮猪肉类 涮海鲜类 涮菌菇类  
涮豆制品类等（教6种味碟）。

### 实际操作内容：

- 1.鸡公煲火锅店经营器具、设备的配制及使用。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料及加工。

- 3.培训鸡公煲秘制酱料、香料、骨汤三大核心配方与制作。
- 4.培训鸡杂、公鸡及阉鸡等各种主料的处理。
- 5.培训鸡公煲火锅各种配料的处理。
- 6.培训清香锅、麻辣锅、酱香锅底料的配置。
- 7.培训各种风味小料（芝麻酱、红油、辣椒油等）制作。
- 8.培训各式火锅的制作流程。
- 9.设备原料采购途径与要求。

曾食坊经过多年的不断努力和发展，无论是在品牌度还是产品实力商，都具备着强大的竞争力，吸引了无数消费者的光临。并且，近几年来随着餐饮小吃行业的迅速崛起，发展更为迅猛，如今已经在全国拥有上万学员。餐饮小吃行业的好项目，创业开店，选择曾食坊餐饮小吃培训，让你轻松乐享财富。