

# 四川钵钵鸡技术培训先尝后学学精为止

产品名称	四川钵钵鸡技术培训先尝后学学精为止
公司名称	成都宏蜀渝餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:宏蜀渝 型号:钵钵鸡
公司地址	成都市郫都区犀浦镇犀池六街二号
联系电话	028-86646733 18030844181

## 产品详情

想要咨询更多小吃项目都可以随时咨询我哦~ 联系人：桂先生 电话：028-86646733 手机：180.3084.4181  
QQ：389.225.703 联系地址：地址：成都市金牛区交大路交桂巷8号(金牛凯德旁边)

成都宏蜀渝厨师培训火爆招生;学员随到随学，技术包教包会，技术终生免费更新升级！本公司现在有优惠;学习一项项可以送一项！欢迎来电咨询有惊喜优惠。。成都宏蜀渝钵钵鸡培训内容：

- 1.传授翻锅、火候运用、油温鉴别、上浆、挂糊、勾芡、吊汤。
- 2.干货的特殊发制方法，以及老油各种的处理方法等。
- 3.汤料的调制、教红油，酱料的处理和保管方法，教菜品的切法。
- 4.教学员微辣、麻辣，藤椒，豆豉、等各种口味，结合学员经营所在地的口味给予针对性的指导。
- 5.开店创业经验传授。

本公司郑重承诺，凡是每一位来宏蜀渝求学的，技术包学会，本公司为方便每位学员学技术，制定随到随学的制度，一个人的学费可以两个人一起学，方便每位学员更好的学技术。所以学小吃餐饮技术就选择成都宏蜀渝吧。钵钵鸡来源于四川的成都，已有22年的历史，因为来自于四川最有名的小吃，与身具来着点纯真质朴的川味气息，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，钵钵鸡食用方便，而且味道特色鲜美，价格平易近人。钵钵鸡是成都较近几年非常流行的特色小吃，钵钵鸡发展到今天，除了可以吃到皮脆肉嫩的鸡肉以外，还加溶入更多的饮食元素，荤素菜品皆可，麻辣清淡皆有。二．钵钵鸡特点：1.钵钵鸡味道鲜美，有藤椒味和红味两种。麻辣却清爽，藤椒清爽更悠长！是传统火锅和串串无法比拟的，是新兴的健康、绿色餐饮的典范，亦是餐饮潮流的代表之作。2.经营方便售卖灵活，可摊可店，也可流动售卖，不同与传统餐饮的经营模式，没有点菜的过程，食客没有等餐的烦恼，快捷味美。3.食用方便，丰俭可控，钵钵鸡的消费方便，根据个人所需按串取食，菜品相当丰富，可荤可素，可麻辣可清淡，荤菜素菜都是五毛一串，人均消费从几块到十多块不等，在享受美味的同时，价格还十分实惠4.菜品多元化，除了鸡肉以外，各类时令鲜蔬，各种肉类都能做为钵钵鸡的食材。根据实际销售情况按需采购原料，菜品大多都是提前作好，无需库存的压力，天天保持新鲜。三．钵钵鸡市场前景：钵钵鸡的操作方式也十分灵活，摆摊开店均可，可大可小。具有鲜明特点的餐饮模式和与众不同的就餐方式会有很大的发展前景。钵钵鸡在售卖过程中，由食客按需自取，食后数签收钱，服务过程简单明了。轻松经营。夏天更是钵钵鸡销售旺季，无论摊位上还是店里坐无虚席，客人喜欢一边吃钵钵鸡，一边喝酒水。冬天可以把钵钵鸡加热吃，味道也不错。钵钵鸡利润更可观，超

出一般小吃项目。是小项目大回报。五.经营模式：1、流动经营，无需店面：例如菜市场里外、商业街、步行街、学校、车站、码头、居民区、旅游点、美食节摊位等。2、街边店经营，临街门面：例如居民区街道、商业街、步行街；3、店中店经营：例如超市入口、商场餐饮区、休闲吧等；4、代理经营：自己做某地区的代理，自己发展该区域加盟店。钵钵鸡教学流程：

教学内容： A.香料的识别和选用。B.钵钵鸡油的制作工艺教学。

C.钵钵鸡底汤的制作以及保管。D.辣椒红油的制作。E.菜品腌粉的配方教学。F.菜品的码味以及保管。

G.钵钵鸡味型教学。包含红油和藤椒。H.碗碟调味技术教学。成都宏蜀渝餐饮培训，我们郑重承诺：

1.一次性收费，后期不收取任何费用，真传实教。

2.所有技术纯天然工艺无任何添加，制作过程不使用任何香精色素。

3.一次学习，终生保障。技术配方毫无保留，随时免费升级所学技术，不加收任何费用。

我们热诚期待与有识之士及合作伙伴携手共进、共创辉煌!打造小吃航母!

想要咨询更多小吃项目都可以随时咨询我哦~~~ 咨询人：桂老师 QQ:389.225.703 电话:1803.0844.181

地址：成都市金牛区交大路交桂巷8号(金牛区公安分局对面)