

长沙钵钵鸡培训钵钵鸡技术培训

产品名称	长沙钵钵鸡培训钵钵鸡技术培训
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

长沙钵钵鸡培训钵钵鸡技术培训 钵钵鸡特色：1、钵钵鸡，来源于乡村，其质朴的本质，完全不同以往的用餐方式，彻底颠覆了传统串串只能烫食热吃的方式，受到快节奏年轻一族的普遍欢迎。2、钵钵鸡，味道麻辣却清爽，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。3、经营方便售卖灵活，可摊可店，也可流动售卖，不同于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，不需要很多的服务人员，口味选择多，配套产品丰富。4、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。5、产品加工简单，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，菜品大多都是提前做好，无需库存的压力，天天保持新鲜。

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。舌味大厨的钵钵鸡培训班，在经营上也迎合了年轻人追求简单快捷、选择随意、风味新奇、浓醇刺激、价廉物美的特征，因而如雨后春笋般很快风行起来。

钵钵鸡是一门独特艺术，也是生活不可缺少的一部分，不会随着社会的发展而被淘汰，反而越久技术越好。钵钵鸡的调味汁属于半汤类味汁，要求汁宽油量多，食材基本被味汁浸没，这样不需翻拌就可浸渍入味，食用起来方便简单。常用的味汁类型基本可分为麻辣味型、鲜椒型、青花椒味等多种味型。选择舌味大厨的钵钵鸡培训班，核心配方技术传授！

教学内容：

1.香料的识别和选用。 2.钵钵鸡油的制作工艺教学。 3.钵钵鸡底汤的制作以及保管。 5.辣椒红油的制作。 6.菜品腌粉的配方教学。 7.菜品的码味以及保管。 8.钵钵鸡味型教学。包含红油和藤椒。 9.碗碟调味技术教学。 10.免费进行学员开店答疑，指导店面装修，布局，前期投资回报率分析，保本经营技巧。 11.学员学成后免费享受产品技术升级，享受川人跟

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训网址 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃培训网址 <http://www.ssxcm.com/>

特色小吃培训网址 <http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。 教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！