

长沙钵钵鸡培训学习的地方

产品名称	长沙钵钵鸡培训学习的地方
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 正宗钵钵鸡技术配方学习 钵钵鸡是源于川蜀的一种当地传统名小吃。从清代流传至今已有一百多年的历史。是以陶器钵盛放配以麻辣为主的佐料，加上多种中草药调料腌制的去骨鸡片拌和而成。有皮脆肉嫩，麻辣鲜香，甜咸适中的特色。吃奶汤面时配以钵钵鸡，别具风格。

比较出名的如：钵客藤椒钵钵鸡、祥和祥钵钵鸡；钵钵鸡一听其名，就觉得很新奇，“钵钵”其实就是一种瓦罐，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。青花钵为上。粉红的肉，青绿的汤，翠蓝的钵。甚为美观

红星鹏飞培训中心拥有多年培训经验，名师辅导，让您创业无忧，全国拥有100多家分点！真正美食界的王者，秉承着一对一教学模式！技术包教包会，不限定学习时间！学技术，就选红星鹏飞！所采用的独特的教学方法和培训手段，受到广大的创业人士的一致好评。

钵钵鸡培训口味：

藤椒钵钵鸡培训、香辣钵钵鸡培训、泡椒钵钵鸡培训、红油钵钵鸡培训、辣子钵钵鸡培训

钵钵鸡培训期间：

包教包会免技术转让费、免学习材料费、免资料费、免费终身技术升级、免费安排实习、免费设计店面装修方案等，中途不收任何费用。根据个人领悟能力学会为止，不限制学习时间。免费食宿

钵钵鸡培训流程：

- 1、了解和熟悉钵钵鸡的制作
- 2、原料的识别与选购
- 3、红油制作、使用与保存方法
- 4、高汤的熬制保存方法
- 5、调味步骤讲解和实操
- 6、菜品的配制和保存方法
- 7、碟碗料的配比配制
- 8、钵钵鸡店运营技巧与开店策划

培训原则：一、两人学习、只收取一份学费。二、所有项目一次性收费、中途无任何费用、三年技术保证。三、随到随学、不限学习时间、学会为止、现场实践操作学习。

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

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。