

山东钵钵鸡技术学习，高密专业培训正宗钵钵鸡

产品名称	山东钵钵鸡技术学习，高密专业培训正宗钵钵鸡
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

突破传统的小吃瓶颈，适合了现代生活方式的新型餐饮模式，具有口味独特、产品组合新颖、品牌化运营的特点。包融了系列川中熟食经典菜式，集卤、拌、泡等多种烹调手法，有麻辣、五香、泡椒、藤椒、香辣、咸鲜和酱香等系列特色口味，是成都熟食的典型代表。

钵钵鸡是一种四川眉山和成都的传统名小吃，起源于眉山，属于川菜系。从清代流传至今已有上百年的历史。是以陶器钵盛放配以麻辣为主的佐料，加上多种调料的去骨鸡片拌和而成。

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，从清代流传至今已有上百年的历史。是以陶器钵盛放配以麻辣为主的佐料，加上多种调料的去骨鸡片拌和而成。

红亮的汤汁顺着鸡块缓缓滑落，芝麻的醇香混合着鸡肉的辣味在舌间泛滥，雪嫩的藕片、滑而厚实的木耳，荤素搭配让人忍不住一串接着一串。这就是钵钵鸡的独特魅力。

青岛膳学派钵钵鸡培训内容:

- 1、钵钵鸡红油的配方与制作方法。
- 2、钵钵鸡的原材料选购。
- 3.钵钵鸡高汤原材料的处理及熬制。
- 4、牛肉、其肉及各种肉制品的码味调味技术。
- 5、切菜串菜技术。
- 6.干碟、油碟的制作。
- 7、不同味型的调制，红油味钵钵鸡、藤椒味钵钵鸡。

钵钵鸡培训周期:随到随学,项目全部由学员动手操作,2-4天学会并掌握技术,一期不会免费继续。