

泰安钵钵鸡小吃培训机构

产品名称	泰安钵钵鸡小吃培训机构
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

泰安钵钵鸡小吃培训机构018

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。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。"钵钵"其实就是瓦罐，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。

膳学派钵钵鸡食用方便，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，而且味道特色鲜美，价格平易近人。钵钵鸡操作方式十分灵活，可摊店，可大可小，在口味上，钵钵鸡可针对不同地域，不同民族消费习惯灵活变动，在消费上，钵钵鸡更是价廉味美，而且钵钵鸡的售卖没有淡旺季之分，在需求上，钵钵鸡既可佐菜下酒，也可作为一餐，消费惬意。因此，钵钵鸡是小项目创业的首选

现在在餐饮市场上的各种小吃是愈来愈多了，就拿钵钵鸡来说吧，它不仅受到年轻人欢迎，还受到了老年人的欢迎。做钵钵鸡生意，只要将味道做好，才能够招揽更多的食客。那么，深圳钵钵鸡培训哪家专业?膳学派是您培训钵钵鸡的好去处，它在我国市场上脱颖而出，加上手把手的技术扶持，可以让您轻松学会所有的技术，强大的资深团队为你做详细的指导，不怕你学不会。

钵钵鸡八分火候煮肉，熟而不烂，肉质细腻鲜美。精选散养土鸡，将肉煮熟，不能煮烂，八分火候就行。然后晾干，切成片，用竹签分门别类串成串，放进藤椒油汤里一捞，再举至嘴边，油艳欲滴皮脆肉嫩、麻辣鲜香、甜咸适中，味道悠长，情趣盎然。钵钵鸡根据个人所需按串取食，人均消费从几块到十多块不等食用，文艺青年，少年儿童、花甲老人...一路追随，东南西北人气爆棚，完全不受市场限制。

膳学派钵钵鸡培训

下面为大家介绍一下到膳学派培训钵钵鸡的优势：

1、专一

就在无数的品牌走上"多元化"的道路，深圳创富钵钵鸡始终坚持做好钵钵鸡，公司将不变的专一于底汤的熬制，专一于菜品的保鲜，未来更将专一于将这份味道和情怀传承下去。

2、专心

顾客是上帝，深圳创富钵钵鸡专心服务新老顾客。公司将提供标准指导规范行为，着装一致，操作流程一致、交流话术一致，但不失活泼灵巧，让顾客温暖、舒适、惊喜。

3、专注

公司大厨拥有着近20年的行业经验，未来将一如既往的专注于菜品的创新更迭，专注于底汤的绿色养生，专注于怀旧主题的延伸更新，专注于顾客体验式服务的升级等。