

## 钵钵鸡在德州可以学习吗？学费多少钱

产品名称	钵钵鸡在德州可以学习吗？学费多少钱
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

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。

钵钵鸡的底料有数十种之多，而且都具有麻辣鲜香的特点，好吃又不上火。做出来的钵钵鸡让消费者尖叫连连。青岛膳学派餐饮总部钵钵鸡底料的制作秘方只传授给它的商，绝不外传，所以要想获得这种美味的钵钵鸡底料，就选择青岛膳学派餐饮总部。总部专业从事餐饮连锁、小吃、小吃技术，标准化操作，专业化运营，让没有经验，甚至是文化水平不高的人也能顺利学会技术，轻松开店当老板。

钵钵鸡有着深厚的历史渊源。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。将肉煮熟，不能煮烂，八分火候就行。尔后晾干，切成片，用竹签分门别类串成串。肉片是肉片，脏腑是脏腑，鸡腿是鸡腿，翅膀是翅膀。放进藤椒油汤里一捞，再举至嘴边，油艳欲滴。盛装鸡肉的钵钵也是可以的。青花钵，为上。粉红的肉，青绿的汤，翠蓝的钵。把樟树、桂树木板镶拢来，外面用竹篾窟紧，就像一只洗脚盆。

## 钵钵鸡的营养价值

鸡肉：鸡肉有温中益气，补精添髓，补虚益智的作用。《神农本草经》上说常吃鸡肉能通神;后世医家大多认为食之令人聪慧”。对鸡肉的营养分析可以得知：每100克鸡肉中含有蛋白质23.3克，脂肪1.2克，钙3毫克，磷190毫克，铁1.5毫克，以及维生素B1、维生素B2、维生素B3、维生素A、维生素C、维生素E等。是少年儿童，脑力劳动者、年老体弱者的理想益智食物。

花生酱：花生酱含有丰富的蛋白质、矿物质微量元素和大量的B族维生素、维生素E等，具有降血压、降血脂的功效，对再生性贫血，糖尿病都能起到一定的辅助治疗作用；花生酱中含有色氨酸，可以有助于入睡。

## 钵钵鸡的培训内容：

- 1、钵钵鸡项目系统介绍;
- 2、钵钵鸡原料选购;
- 3、钵钵鸡秘制底料的制作;
- 4、钵钵鸡红油及麻油的制作;
- 5、钵钵鸡蘸料汁的制作;
- 6、学习钵钵鸡全套技术制作流程;
- 7、学员自己反复练习所学的课程，一直练习到熟练满意为止;
- 8、店面经营的选址原则、设备原料采购渠道;
- 9、投资预算分析及风险回避，店面经营的日常管理

