

# 德州钵钵鸡零基础培训，包教包会

产品名称	德州钵钵鸡零基础培训，包教包会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

### 德州钵钵鸡零基础培训，包教包会016

一道“钵钵鸡”听名字就觉着很新奇，“钵钵”其实就是瓦罐，运用了叠音词方式起出的菜名别致而有亲切感。红黄相间的瓷质龙纹仿古罐中，密密插满了竹签，吃起来方便而趣致，浸在清可见底红汤中的鸡块、藕片、黑木耳被细细地穿在了竹签上，蘸上店家精心调配的酱料，吃起来果然是别有一番风味，颤巍巍竹签尖缀着的鸡块在吸饱了汤汁之后，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。

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。

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。

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。1990年获成都市个体名小吃优质奖，1991年被成都市人民政府命名为优质名小吃。热门项目之一。每天都有很多人，专门学习这项技术，市场上这方面的门店，生意也是异常的火爆。

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

膳学派钵钵鸡是非常流行的特色小吃，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。钵钵鸡除了可以吃到皮脆肉嫩的鸡肉以外，荤素菜品皆可，麻辣清淡皆有。