

临沂鸡公煲培训中心，真本事培训

产品名称	临沂鸡公煲培训中心，真本事培训
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

临沂鸡公煲培训中心，真本事培训016

鸡公煲有四大特点：

一、鸡公煲选料精良：采用放养且不吃饲料的当年生公鸡作为主料：肉质酥嫩爽滑，口感香鲜。

二、鸡公煲在使用的香辛料方面特别讲究，在鸡公煲制作过程中：香辛料中五香味型的香料和清香及养生类型的香料是分开使用的，用量有着严格的要求。做出的香底要达到浓而不腻，香而不失鲜味

三、鸡公煲后期加的原味汤汁要及高，一般取自龙骨熬至高汤，这样扫出的汤才会浓郁而香醇，后期烫一般烫素菜的多，只有好的汤才会让素菜吃起来有香鲜的感觉。

四、吃法讲究：讲究的是先品后吃先炆后煮较后烫。吃到较后时就可以随意烫吃自己喜欢的各种菜品了。整个鸡公煲吃完后保证您一吃难忘！

膳学派餐饮培训学校：膳学派餐饮拥有一个顶尖的团队，公司以"创造一流品牌、培养一流人才"为发展目标，坚持"同心同德创大业，一心一意求发展"的理念，秉着"为企业创造利润；为员工谋求福利；为员工创造财富；为社会贡献价值"的信念，在成功的大道上昂首阔步！

和同行做所谓的价格竞争，一分价钱一分技术，请大家谅解斟酌考虑，独特的正宗美味才是较重要的，让您高兴而来，满意而归！

鸡公煲是重庆烧鸡公和重庆干锅鸡在外地的杂交变种菜品。烧鸡公是重庆及四川一带的汉族传统名菜，之所以叫烧鸡公而不叫烧公鸡是因为那里的方言管公鸡叫鸡公。实际上重庆鸡公煲跟地名重庆没有关系，而是发明这道菜的人叫张重庆。

最先出自于重庆的璧山县，据说是一帮司机哥们出了一趟长途车，饿得如狼似虎，好不容易看见前不着村，后不着店的地方有一家食馆，上前一问老板都关门了，什么也没有了，说尽好话，老板只好将就把自己养的鸡宰了，又加了大量的辣椒和香料，还有剩余的火锅底料一起烧，没想到这一烧，就烧出了一道名菜，从此风靡川渝两地。

冬天的寒冷悄悄袭来之时，煲菜也开始大行其道了，亲朋好友围聚一桌，在热气腾腾的煲菜面前寻找新鲜和激情，在满足味蕾的同时享受温馨时刻。岁末年终，佳节纷至，在上海负有盛名的“重庆鸡公煲，诱人的香味便会沁入鼻喉，举箸而上，小小的煲菜里竟咀嚼出大大的美味。

我们膳学派的特点

一、配方透明化：

我们在教学上实实在在，采取老师手把手试教学，学员自己动手操作，把全部配方教给学员，不搞“保密配方”教学，让学员学到真东西，从当地就采购原料，降低成本，提高利润。

二、配方标准化：

我们的任何一项技术都有标准的配方，不管是制作任何一项产品原料的配置大到斤数，小到克数都有明确的规定，而且在教学上专门研制了一套方案，即使你不认字，即使你没下过厨房，我们也能够保证在最短的时间里教会你。

三、口味本地化：

学员在我们这里学习时，有烹饪老师会和学员沟通，学员把当地的口味和自己想要的口味告诉技术教师，老师会结合学员当地的特色，做出符合当人口味特点，和消费习惯的口味，确保学员学好为止！

四、成本低风险小：

小本起步，不断壮大，我们会根据学员自身的实际情况给学员量身定做一套创业方案，降低学员的投资风险！