

青岛钵钵鸡培训，钵钵鸡短期培训班

产品名称	青岛钵钵鸡培训，钵钵鸡短期培训班
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

钵钵鸡是成都非常流行的特色小吃，比较出名的如：钵客藤椒钵钵鸡、祥和祥钵钵鸡;钵钵鸡一听其名，就觉得很新奇，“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。钵钵鸡发展到今天，除了可以吃到皮脆肉嫩的鸡肉以外，还加溶入更多的饮食元素，荤素菜品皆可，麻辣清淡皆有。

钵钵鸡归于川菜系，从清代撒播至今已有上百年的前史，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搅拌而成，有皮脆肉嫩，麻辣鲜香，甜咸适中的特征，吃奶汤面时配以钵钵鸡，别具风格。随到随学，节假日不休;老师手把手教学，简单易懂;前期老师做给学员看，后期学员实际动手操作，学习快;名师亲自指导，学员反复练习，更容易上手;包教包会，学会为止。真正做到不一样的培训，不一样的收获!

钵钵鸡的陶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。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。盛装鸡肉的钵钵也是可以观赏的;青花钵为上，粉红的肉，青绿的汤，翠蓝的钵。

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。