

钵钵鸡培训，山东小吃技术培训

产品名称	钵钵鸡培训，山东小吃技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

钵钵鸡培训，哪里有钵钵鸡技术学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

钵钵鸡，味道麻辣却清爽，藤椒清爽更悠长!是传统火锅和串串无法比拟的，是新兴的健康、绿色餐饮的典范，亦是餐饮潮流的代表之作。经营方便售卖灵活，可摊可店，也可流动售卖，不同于传统餐饮的经营模式，没有点菜的过程，食客没有等餐的烦恼，不需要很多的服务人员，口味选择多，配套产品丰富。食用方便，丰俭可控，钵钵鸡的消费方便，根据个人所需按串取食，菜品相当丰富，可荤可素，可麻辣可清淡，荤菜素菜都是5角~2元一串，人均消费从几块到十多块不等，在享受美味的同时，还经济实惠！

膳学派钵钵鸡口味：藤椒钵钵鸡培训、香辣钵钵鸡培训、泡椒钵钵鸡培训、红油钵钵鸡培训、辣子钵钵鸡培训

膳学派钵钵鸡培训流程

- 1、了解和熟悉钵钵鸡的制作
- 2、原料的识别与选购
- 3、红油制作、使用与保存方法
- 4、高汤的熬制保存方法
- 5、调味步骤讲解和实操
- 6、菜品的配制和保存方法

钵钵鸡来源于四川的农村，从清代流传至今已有上百年的历史，因为来自于乡村，与身具来着点纯真质朴的乡村气息，因其具有麻辣爽口，食用方便，风味独特等优点，受到四川地区的民众广泛喜爱，曾于一九九零年获成都市小吃优质奖，一九九一年被成都市人民政府命名为优质名小吃。有着深厚的历史渊源。钵钵鸡食用方便，而且味道特色鲜美，价格平易近人。钵钵鸡是成都较近几年非常流行的特色小吃，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。钵钵鸡冷锅串串香有皮脆肉嫩，麻辣鲜香，甜咸适中的特色。吃汤面时配以钵钵鸡，别具风格。

钵钵鸡冷锅串串香已有上百年的历史。钵钵鸡一听其名，就觉得很新奇，“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。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，还溶入更多的饮食元素，荤素菜品皆可，麻辣清淡皆有。

钵钵鸡一听其名，就觉得很新奇，“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。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。钵钵鸡冷锅串串香已有上百年的历史。钵钵鸡来源于四川的农村，从清代流传至今已有上百年的历史，因为来自于乡村，与身具来着点纯真质朴的乡村气息，因其具有麻辣爽口，食用方便，风味独特等优点，受到四川地区的民众广泛喜爱。为此膳学派餐饮培训学校特向广大学员推出了钵钵鸡系列美食项目。