

东营钵钵鸡培训，钵钵鸡技术学习

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 东营钵钵鸡培训，钵钵鸡技术学习 |
| 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

东营钵钵鸡培训，钵钵鸡技术学习016

膳学派钵钵鸡发源于四川的农村，已有上百年的历史渊源。其质嫩爽口麻辣鲜香，口味独特深受广大群众喜爱。其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肉拌和而成。所以叫做钵钵鸡。有皮脆肉嫩，麻辣鲜香，甜咸适中，食后口留余香的特点。

膳学派钵钵鸡是四川成都的当地传统名小吃，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。

膳学派钵钵鸡培训内容：

- 1.钵钵鸡的原材料选购
- 2.钵钵鸡红油的配方与制做方法
- 3.钵钵鸡高汤原材料的选择、处理、熬制、保存。
- 4.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：藤椒味钵钵鸡 红油味钵钵鸡。

膳学派钵钵鸡学习内容：1、食材的选择及辨别2、香辣红油配方和制作技术3、高汤原材料处理和熬制技术4、码味调味技术5、切菜串菜技术6、油碟、干碟制作技术7、菜品保存技术8、底料油保存技术

膳学派小吃产业向来特色，跟大部分餐饮一样，小吃也有自己明显的南北差异，产品丰富多样。小吃除了在风味上特色十足，其经营上也不分早中晚年月日，消费者随时都可能来消费，经营灵活。在品牌上，如今小吃产业少有产品，业内无巨头。小吃店该怎么做：小吃产业的灵活性和多样性造就了各种特色小吃百家的情况，餐饮文化丰富多样，只要你的小吃有自己的特色味道好，你就有出头的希望。小吃行业不像，不存在巨头，只要有实力够努力谁都可以做好自己的小吃事业。