

威海培训椒麻鸡技术

产品名称	威海培训椒麻鸡技术
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

椒麻鸡是川菜代表菜之一，因地制宜，南菜北做，将其采用煮、泡、吹、撕等工艺精工制作，取鸡脯、鸡背、鸡腿3个部位的肉，加自制椒麻汁拌匀，吃起来无骨无渣，清香味十足，口感非常好。正宗椒麻鸡培训-新疆椒麻鸡合作-椒麻鸡的制作方法很多，是一款可批量制作的经典凉菜，加工时要合理控制加热时间，确保鸡肉不像“扒鸡”一般松散，又能够将鸡肉本身的鲜香味体现出来。较近几年，“新疆椒麻鸡”也比较流行，将撕好的鸡块与香菜段、辣椒片、圆葱丝拌在一起，再点上芝麻油和花椒油(也有将生花椒去籽，与鲜葱叶、盐混合铡制成极细的“葱椒蓉”，盛入碗内，用热油泼一下，加酱油、味精、芝麻油、鸡汤调成椒麻汁，淋在鸡肉上)，吃起来鸡皮脆香、肉质筋道、越嚼越香。

椒麻鸡，就是一种凉拌的鸡肉菜，其口味麻、辣、香、鲜、脆，颜色发白，肉要劲道且有嚼头。地道正宗的椒麻鸡，吃到嘴里麻的就似刮大风，辣的头上直冒汗。是新疆的特色代表菜之一。鸡肉肉质细嫩，滋味鲜美，由于其味较淡，因此可适用于各种料理中。蛋白质的含量颇多，在肉之中，可以说是蛋白质较高的肉类之一，是属于高蛋白低脂肪的食品。钾硫酸氨基酸的含量也很丰富，因此可弥补牛及猪肉的不足。同时也由于鸡肉比其他肉类的维生素A含量多，而在量方面虽比蔬菜或肝脏差，但和牛肉和猪肉相比，其维生素A的含量却高出许多。

椒麻鸡是一种营养丰富健康食品，鸡肉肉质细嫩，滋味鲜美，由于其味较淡，因此可适用于各种料理中。蛋白质的含量颇多，在肉之中，可以说是蛋白质较高的肉类之一，是属于高蛋白低脂肪的食品。钾硫酸氨基酸的含量也很丰富，因此可弥补牛及猪肉的不足。同时也由于鸡肉比其他肉类的维生素A含量多，而在量方面虽比蔬菜或肝脏差，但和牛肉和猪肉相比，其维生素A的含量却高出许多。鸡肉蛋白质的含量比例较高，种类多，而且消化率高，很容易被人体吸收利用，鸡肉，有增强体力、强壮身体的作用。另外含有对人体生发育有重要作用的磷脂类，是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。

膳学派培训内容

- 1、传授椒麻鸡相关基础知识;
- 2、椒麻鸡实际操作各种底料的配制及加工;

- 3、椒麻鸡实际操作原料的选购,加工技巧与过程;
- 4、实际操作椒麻鸡的制作过程及传授各种技巧;
- 5、讲解椒麻鸡的和面、煮面、调面的具体流程及操作方法;
- 6、实际操作椒麻鸡所需配料的具体调制方法;
- 7、认知制作椒麻鸡所需的各种灶具;
- 8、讲解开店选址、开业准备、店内布置、开业促销、原料采购、成本控制、价格定位等;
- 9、开店技巧指导,后续技术支持。