

山东钵钵鸡专业技术培训，一对一教学

产品名称	山东钵钵鸡专业技术培训，一对一教学
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

山东钵钵鸡专业技术培训，一对一教学002

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，口味独特深受广大民众喜爱。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。

成都钵钵鸡培训内容：

- 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。

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。

钵钵鸡的香味，首先是选原材料。鸡是“跑跑鸡”。土鸡种，散放于乡下山腰，稻田偷谷、林下啄虫，一身跑跑肉，嫩香无比，就是骨头都是极耐咀嚼的。还有一个重要的原因就是调料——藤椒油的运用。

藤椒油几乎就是为烹调钵钵鸡而天生的。洪雅的山丘区，出产一种像藤萝的野花椒树，据说其他地方不产这种果树（未曾考证过。）四月的藤椒果，由青而紫，玲珑剔透，挂在树上都是诱人的。摘来鲜果，盛于陶钵，将热菜油浸淋，辅以鲜芋荷叶、芭蕉叶遮蔽香气。这个程序叫“闭藤椒油”，藤椒油，“麻辣不见椒（麻：花椒；辣：辣椒）”。晶莹翠绿，麻而不腻，清香浸人，甚至能香透一条街。以藤椒油拌和的鸡肉，紧跟在奇香后面的，是一股山野的浸人清凉。要是换成花椒油、辣椒油，上火不说，色香味就大不如，而且满盆的椒末，有些喧宾夺主了。

餐饮市场永远都在不断的发展变革之中，现在的钵钵鸡是经成都上善佳餐饮综合了诸多餐饮元素如冷锅菜、火锅、串串香、原始钵钵鸡而出现的新产品，在经营上迎合了年轻人追求简单快捷、选择随意、风味新奇、浓醇刺激、价廉物美的特征，因而如雨后春笋般很快风

体验式的培训，让更多的人真切的了解到了钵钵鸡的生产制作技术，及实体店经营技巧，同时也是一个良好的交流平台，让钵钵鸡在更好的环境下得到了较快的发展，风行大江南北。