威海培训钵钵鸡

产品名称	威海培训钵钵鸡
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

钵钵鸡很有名的是四川乐山。口味麻辣爽口，食用方便，风味独特等优点，深受四川人们的喜欢。钵钵鸡食用起来很方便，而且味道特色鲜美，价格划算。钵钵鸡是成都近几年非常流行的特色小吃，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。钵钵鸡也在不断发展，只要一个品种被人们接受开店的多了，大家总会想去改善它，这就是竞争，也是生意的规律。目前新出现的钵钵鸡口味藤椒钵钵鸡和红油钵钵鸡。

钵钵鸡的出品形式被很多人一看之下认为这是冷锅版串串香，实则不然。虽然二者都是串串儿的模样，都要经过油汤的一番浸润，差别似乎只是一冷一热?错错错!!冷锅串串香和钵钵鸡较大的区别就在料汤上了，串串香的底料是大量的料和油，口味相对钵钵鸡来说是非常厚重的，属于火锅类的重口味，钵钵鸡则大不相同，钵钵鸡的底汤是以鸡汤为主，外加红油即可，没有特别多的大料，口感也充满清新感，这就是为什么在夏天气候炎热的时候，依然很多人喜欢吃钵钵鸡的原因，再者钵钵鸡食材经由行家里手轻灼，保持在较好口感，脆的脆，韧的韧，爽的爽。经长时间冷汤浸泡，入味而不以咸夺去味蕾。浸泡—沉淀—入味，各路食材萍水相逢，唇齿留香!

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，菜品在特珠殊加工后用签串制，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。

膳学派钵钵鸡项目培训内容：

1.材料的选用及保管。

2.香辣红油制做技术及保管。

3.高汤的熬制技术及保管。

4.底料炒制技术及保管。

5.码味调味技术及保管。

6切菜串菜技术及菜品保管。

7.藤椒味的制作技术及保管。

8.红油味的制作技术及保

9.菜品保管技术。