

聊城钵钵鸡培训中心

产品名称	聊城钵钵鸡培训中心
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

钵钵鸡于上世纪90年代传入成都，曾经风靡大街小巷，一度风头无两，当年的盛况有点类似于现在风光有限的小郡肝小串串香，后来传遍大江南北。

钵钵鸡冷锅串串从清代流传至今已有上百年的历史，钵钵鸡一听其名，就觉得很新奇，“钵钵”其实就是瓦罐，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。经营特点钵钵鸡冷锅串串具有投资小，起点低、易操作的特点。一般小店1-2万元即可起步，人员不过2人，且其所需场地可大可小，硬件设备相对简单。钵钵鸡冷锅串串产品所需的原材料、配料品种不多，制作工艺流程短而规范，易于掌握，因此营运、管理难度也较低。钵钵鸡冷锅串串作为特色风味小吃，备受男女老少的喜爱。其经营灵活，味道又优势明显，价格优势明显，对比火锅便宜，比吃火锅更简便，更平易近人。所以投资特色钵钵鸡冷锅串串小吃店，细心经营，月收入上万也不是问题。

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

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

2、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。

3、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。

4、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5mao一串，人均消费从几块到十多块不等，在享受美味的同时，价格还十分实惠。

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，钵钵鸡发展到现在，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。