

枣庄可以学习钵钵鸡技术，包教包会

产品名称	枣庄可以学习钵钵鸡技术，包教包会
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

枣庄可以学习钵钵鸡技术，包教包会

钵钵鸡是四川传统名小吃，又以重庆地区的味道出名，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”其实就是瓦罐，陶制品。钵内盛放配以麻辣为主的佐料，菜品在特殊加工后用竹签串制，浸于各种口味的佐料中，食用时自取自食，热串、鲜香麻辣，食后让你大汗淋漓。冷串，油而不腻，食后可以降火祛湿。

钵钵鸡味道的好坏，关键在于底料配方做法，来青岛膳学派餐饮培训学校学习钵钵鸡配方技术，多年川味经验老师傅手把手教学，学员亲自动手操作练习，直到学会为止。

青岛膳学派餐饮培训学校，专业实体店后厨设备、模拟实体后厨亲自动手操作练习让你赢在起跑线，以实力的规模场地以及正宗的口味，全方位让你学有所成，无后顾之忧!

膳学派钵钵鸡速技术培训内容：

- 1、钵钵鸡底料的识别和配方；
- 2、钵钵鸡底料的炒制方法；
- 3、钵钵鸡香味型的调配方法；
- 4、钵钵鸡秘制味碟技巧；
- 5、熬制过程中的常见问题和处理技巧；
- 6、钵钵鸡原材料的好坏识别等。

膳学派钵钵鸡技术培训优势：

- 1、在产品制作上：原料品质化、配方标准化、工艺流程化。
- 2、在经营模式上：主打产品特色鲜明、辅助产品口味过硬、服务细节周到个性。
- 3、在经营理念上：人员专业化，管理科学化、经营品牌化。

汤锅多：十余种汤锅任意选

浓香酸爽番茄汤锅，鲜香浓郁野菌汤锅，劲辣入味麻辣汤锅，老坛酸爽酸菜鱼，一锅两吃

更有锅边铁板烧，多重选择，再挑剔的食客都能满足

钵钵鸡是一种四川眉山和成都的传统名小吃，起源于眉山，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。