

枣庄钵钵鸡培训学校

产品名称	枣庄钵钵鸡培训学校
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

枣庄钵钵鸡培训学校

钵钵鸡是近几年出现于成都的一个新型火锅品种,它是将鸡肉块及杂碎在调味锅里煮熟后放入特别红油钵钵里冷卖的一种小生意。钵钵鸡菜是真正的冷食品。钵钵鸡不仅卖鸡肉同时其他荤菜和素菜均销售。钵钵鸡的味重在红油上,特香特有麻辣味的红油是钵钵鸡取胜的根本。

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。"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。

膳学派钵钵鸡口味：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

膳学派钵钵鸡培训流程

- 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