

淄博口水鸡培训中心

产品名称	淄博口水鸡培训中心
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

口水鸡是中国四川传统特色菜肴，属于川菜系中的凉菜，佐料丰富，集麻辣鲜香嫩爽于一身。在烹制时，煮鸡用的汤料很有讲究，需要恰到好处，这样可以较大限度地保存鸡的可溶性蛋白，增加鸡肉的鲜美程度，又能具备其特有的香型和滋味。口水鸡是一道凉菜，佐料丰富，集麻辣鲜香嫩爽于一身。有“名驰巴蜀三千里，味压江南十二州”的美称。“口水鸡”这名字初听感觉有点不雅，脑子里可能会出现一副口水滴哒的样子，之所以叫口水鸡还因为有很多花椒，吃了会麻到嘴巴瘫痪不由自主流口水。

口水鸡是川菜中具有特殊风味口感的一种小吃，皮质细腻紧滑，脆脆的不容易散烂，集麻辣鲜香嫩爽于一身，很容易被人体吸收利用，又能具备其特有的香型和滋味。送到嘴里，辣的、咸的、麻的、香的倏然炸开了花，享有“名驰巴蜀三千里，味压江南十二州”之美称。口水鸡，鸡肉和牛肉、猪肉比较，其蛋白质的质量较高，脂肪含量较低，在烹制时，煮鸡用的汤料很有讲究这样可以大限度地保存鸡的可溶性蛋白，具有麻辣、鲜香、嫩爽的特点。以公鸡为主料，配以葱、姜、精盐等辅料制作而成，味道香美、老少皆宜，深受大众的喜爱与推崇。

膳学派口水鸡培训培训流程

- 1、口水鸡制作原理、原材料的选取、采购、初加工与保存。
- 2、口水鸡制作时间及注意事项。
- 3、口水鸡开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。
- 4、口水鸡投资预算分析及风险回避，经营方法与管理理念交流。
- 5、口水鸡调味品及原料的货源渠道。
- 6、口水鸡经营选址与生意技巧，投资分析，经营管理。

7、学员享受3年内免费跟踪服务，终身技术升级服务。