

棒棒鸡在淄博可以培训吗？多久学会

产品名称	棒棒鸡在淄博可以培训吗？多久学会
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

棒棒鸡是汉族特色菜肴。属于川菜中的凉菜，主要食材是鸡肉，其味型属于“怪味”，麻、辣、酸、甜、鲜、咸、香全部味道都具备。棒棒鸡，又名“乐山棒棒鸡”、“嘉定棒棒鸡”。此菜原产于乐山汉阳坝，取用良种汉阳鸡，经煮熟后，用木棒将鸡肉捶松后食用。成都棒棒鸡乃四川百年名菜，风味独特、做工精细、选料考究，是由原汁鸡汤加祖传配方精制而成，与世面上的所谓白斩鸡是有本质区别的。棒棒鸡根据传统制作工序加以现代的餐饮元素，使得做出的产品独具风格：麻、辣、鲜、香、甜一应俱全，口感好，真正色、香、味皆具，看之勾欲，食之回味，久品不厌。

宰切时，一人持刀一人持棒，配合默契；木棒敲击刀背时，发出的声音随力量轻重而变化，抑扬顿挫，自成节奏，给人以聆听乐曲般的感觉，故名“棒棒鸡”。2015年，棒棒鸡第四代传承人周仕英和第五代传承人李良锋推出“棒棒鸡传奇”连锁门店品牌，立志保护棒棒鸡四川非遗技艺，使之发扬光大，走向世界。

各种熟食店表面上数量众多，但在全国绝大地区，熟食业却刚刚开始起步，对于成都棒棒鸡来说，众多地区和城市仍旧是空白的市场，众多国人也还从未领略过棒棒鸡系列食品的美味。随着生活节奏的加快，和人们对食品口味的要求的不断提高。专门的熟食店必将更进一步发展，在其中，以特色和味道著称的“棒棒鸡”则不失为熟食开店的较好选择。

棒棒鸡——棒棒鸡是汉族特色菜肴。属于川菜中的凉菜，主要食材是鸡肉，其味型属于“怪味”，麻、辣、酸、甜、鲜、咸、香全部味道都具备。棒棒鸡，又名“乐山棒棒鸡”、“嘉定棒棒鸡”。此菜原产于乐山汉阳坝，取用良种汉阳鸡，经煮熟后，用木棒将鸡肉捶松后食用。成都棒棒鸡乃四川百年名菜，风味独特、做工精细、选料考究，是由原汁鸡汤加祖传配方精制而成，与世面上的所谓白斩鸡是有本质区别的。棒棒鸡根据传统制作工序加以现代的餐饮元素，使得做出的产品独具风格：麻、辣、鲜、香、甜一应俱全，口感好，真正色、香、味皆具，看之勾欲，食之回味，久品不厌。

膳学派棒棒鸡技术的培训内容：

1.棒棒鸡制作原理、原材料的选取、采购、初加工与保存。

- 2.棒棒鸡制作时间及注意事项。
- 3.棒棒鸡的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。
- 4.棒棒鸡投资预算分析及风险回避，方法与管理理念交流。
- 5.棒棒鸡调味品及原料的货源渠道等知识。