

# 正宗棒棒鸡技术去什么地方培训

产品名称	正宗棒棒鸡技术去什么地方培训
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

相传明清时期，在雅安的偏远山区，有人特好美食，经过长期的钻研和汤料搭配实践，烹制的鸡肉味道上佳，绝密高汤与红油飘香，让人垂涎欲滴!但当时生产力落后，鸡肉是一种奢侈享受，只在逢年过节才吃上一次，有人想出妙招，把整只鸡切成很多薄片，按片销售，收到奇效，销量出奇的好。“鸡片”名声大嘈!此后又出现一个新问题：仅凭菜刀无法将每片鸡肉切匀，顾客在购买时也常挑剔大小。

棒棒鸡，信任只要是四川人应该都吃过，作为四川熟食的代表，它有着麻辣、五香、泡椒、藤椒、香辣、咸鲜和酱香等系列特征口味，除了其特征的口味，它的制造工艺也十分共同，棒棒鸡，断章取义必定离不开棒棒。宰切鸡时，一人持刀一人持棒，配合默契;木棒敲击刀背时，宣告的动态随力气轻重而改动，波澜起伏，自成节奏，给人以倾听乐曲般的感受，故名“棒棒鸡”。

此菜原始于乐山汉阳坝，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。

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”。此菜原始于乐山汉阳坝，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。

### 膳学派棒棒鸡培训内容

- 1.讲述棒棒鸡的发展史及基础知识。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。

- 3.棒棒鸡的制作关键方法与核心程序。
- 4.各个口味的棒棒鸡的制作方法 with 搭配技巧。
- 5.讲解棒棒鸡的具体流程及操作方法;
- 6.设备器具采购途径、要求和使用方法。
- 7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。