

棒棒鸡在青岛有学习的地方吗？来学就会

产品名称	棒棒鸡在青岛有学习的地方吗？来学就会
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

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。

棒棒鸡是汉族特色菜肴，属于川菜中的凉菜，在四川凉菜中，也算是佼佼者，其通过秘制红油，加上汉阳坝放养鸡，煮后经厨师精心制作而成，味型属于“怪味”，包括有麻、辣、酸、甜、鲜、咸、香全部味道，七味一体，让您完美体验舌尖上的四川。它突破传统的小吃瓶颈，适合了现代生活方式的新型餐饮模式，具有口味独特、产品组合新颖、品牌化运营的特点。

棒棒鸡”不仅带来了特有与创新的口味，更以其强大的品牌实力帮助成都熟食行业向更健康的方向发展，棒棒鸡作为一家既有四川血统，也有中国传统美食文化和卓越创新意识的食品企业，充分保持四川特色风味的基础上，根据地域不同和顾客个人口味的喜好，对产品的口味进行自助性调整，受到了全国各地顾客的欢迎，同时也为传承和发扬巴蜀饮食文化做出了自己的贡献。

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。

膳学派棒棒鸡培训学习内容：

- 1、原材料的挑选和讲解它的作用及使用方法
- 2、鸡的前期处理方法

- 3、鸡的腌制作
- 4、浸鸡水的制作
- 5、棒棒鸡的制作方法
- 6、老师指导学员亲自动手操作及作品点评、结业
- 7、后期电话辅导，店铺疑难问题。