

菏泽有重庆鸡公煲技术学吗？免费咨询

产品名称	菏泽有重庆鸡公煲技术学吗？免费咨询
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

吃重庆鸡公煲有：戳、拌、品、炆、烫五字吃法。戳：在热气腾腾的鸡公煲上桌时，大家先用筷子捣戳里面的鸡块，让鸡块内的美味鲜汁流出;拌：当鸡块内的味汁流出时，再用筷子轻轻搅拌，把煲内的配菜如胡萝卜、青椒、芹菜、洋葱等和味美鸡肉汤汁融合在一起，这样吃起来不仅鸡肉块有各种配的鲜味，同时配菜也会有鸡的鲜香味，甚至比鸡块还好吃些。品：吃煲时要先从鸡肉少的鸡块吃起，然后吃易熟的配菜，吃时要慢慢品尝，细细回味，如果再喝上一杯小酒那是较惬意的事了。炆：当锅内的鸡块吃的差不多时，下入滚开的鲜汤，同时下入点烫的菜品，用火炆一会，就可以吃上美的火锅了。烫：吃到较后时就可以随意烫吃自己喜欢的各种菜品了。整个鸡公煲吃完后保证您一吃难忘!

鸡公煲是重庆烧鸡公和重庆干锅鸡在外地的杂交变种菜品。以浓香滑嫩，入味彻底，形式新颖见长，口味可根据各地需要可调，分微辣、中辣、重辣各味型。烧鸡公是重庆及四川一带的特色菜，之所以叫烧鸡公而不叫烧公鸡是因为在重庆话中公鸡被称为鸡公。菜品特色：浓香滑嫩，入味彻底，特点麻辣鲜香，口感醇厚，香

辛料味渗入鸡块中，食后令人回味无穷，口味可根据各地需要可调,分微辣、中辣、重辣各味型。

重庆鸡公煲，秉承四川人一贯的麻辣品性，吃起来爽口爽心，过后回味无穷。当你大块朵颐其中的鸡肉之后，还可以点一些小菜，放到锅里面涮煮，吃到后面，味道越来越浓，让人越来越想吃。名食园重庆鸡公煲因为其选材精良，配方独特，工艺考究，又加入了火锅长盛不衰的经营理念，使其迅速打开市场，风靡各地，现已成为美食市场一道美丽的风景线。鸡公煲是一道非常著名的重庆特色小吃。鸡公煲是重口味的川菜，有人说它其实是干锅鸡的变种，又结合了火锅的特点，看起来通红油亮的，吃起来却一点不腻，而且口味香醇，让人百吃不厌，吃过之后还难以忘怀。

膳学派鸡公煲培训内容

- 1、重庆鸡公煲的系统讲述;
- 2、重庆鸡公煲原料的选购;

- 3、重庆鸡公煲食材的预加工;
- 4、重庆鸡公煲味型确定;
- 5、重庆鸡公煲系列味汁的调制;
- 6、重庆鸡公煲加工的基本标准;
- 7、重庆鸡公煲加工的工艺步骤;
- 8、重庆鸡公煲的拌料方法;
- 9、重庆鸡公煲系列调味的须知与运用;
- 10、重庆鸡公煲菜品经营定价原则;
- 11、系列调味品及原料的货源渠道;