## 正宗重庆鸡公煲

产品名称	正宗重庆鸡公煲
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城1 7栋302房(注册地址)
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

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。重庆鸡公煲秉承了中国上千年的餐饮文化,赋予三十多味养生草本植物与香料将干锅与火锅完美地组合,形成了一种全新概念的餐饮文化。川辣王鸡公堡是一道重口味,令人一吃就难以忘怀的新名菜,同时结合了火锅长盛不衰的经营精华,具有百吃不腻的感受,采用上等生食材,加之特殊的烹饪方法,独特的风味和口感令人百吃不厌、不腻。

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。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。

## 培训内容:

烧鸡公类:特色烧鸡公 香辣烧鸡公 麻辣烧鸡公 原味烧鸡公 五香烧鸡公等

其他鸡公类:烧鸡公两吃 烧鸡公三吃 干锅鸡公仔 五香鸡公煲 鸡公粉丝汤等

吃完涮菜类:涮牛肉类 涮猪肉类 涮海鲜类 涮菌菇类 涮豆制品类等(教6种味碟)

## 实际操作内容:

- 1.鸡公煲火锅店经营器具、设备的配制及使用。
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料及加工。
- 3.培训鸡公煲秘制酱料、香料、骨汤三大核心配方与制作。

- 4.培训鸡杂、公鸡及阉鸡等各种主料的处理。
- 5.培训鸡公煲火锅各种配料的处理。
- 6.培训清香锅、麻辣锅、酱香锅底料的配置。
- 7.培训各种风味小料(芝麻酱、红油、辣椒油等)制作。
- 8.培训各式火锅的制作流程。
- 9.设备原料采购途径与要求。
- 10.投资预算分析及经营模式与管理。

重庆人觉得煲汤没什么滋味,就加入各种香料,将鸡肉放到砂锅中闷煮,这样能够确保做出来的鸡公煲滋味可口,受消费者喜欢。重庆鸡公煲,秉承四川人一贯的麻辣性格,吃起来爽口爽心,往后回味无穷。当你大快朵颐其中的鸡肉之后,还能够点一些小菜,放到锅里边涮煮,吃到后面,滋味越来越浓,让人越吃越想吃。