

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17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。川辣王鸡公煲是一道重口味，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。