

唐山钵钵鸡技术 一对一教学

产品名称	唐山钵钵鸡技术 一对一教学
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

这里可以学习钵钵鸡技术

膳学派钵钵鸡技术培训学校材料食用方便，多种口味可选择，配以特色鸡汤饭即可休闲品味，亦可权作一餐。钵钵鸡，还是可以观赏的。将肉煮熟，不能煮烂，八分火候就行。尔后晾干，切成片，用竹签分门别类串成串。

比较出名的如：钵客藤椒钵钵鸡、祥和祥钵钵鸡;钵钵鸡一听其名，就觉得很新奇，“钵钵”其实就是瓦罐，钵外面是画着红黄相间的瓷质龙纹，钵内盛放配以麻辣为主的佐料，菜品在特殊加工后用签串制，晾冷浸于各种口味的佐料中，食用时自取自食，除味道悠长外更添情趣盎然。

膳学派钵钵鸡技术培训内容:

- 1、认识钵钵鸡专业药材香料
- 2、了解各种钵钵鸡专用调味品
- 3、钵钵鸡底料炒制和炼油工艺
- 4、菜品的加工及保管工艺
- 5、秘制高汤的制作技术
- 6、钵钵鸡各种的制作工艺
- 7、钵钵鸡老油炼制工艺
- 8、菜品的码味及保管技术

9、各种蘸碟的制作工艺

10、菜品的装盘及串签的技术

11、赠送开店选址、装修布局、开业、经营方面技术经验

学习内容

1.讲解原材料的识别及选用

2.加工糍粑海椒，火锅豆瓣及香料

3.底料的炒制及炼油

4.菜品加工及保存，荤菜菜品制作麻味以及部分素菜的退盐、泡水处理

5.菜品的装盘和高汤的制作

6.锅底的调制和蘸碟的调制

7.各种菜品的切法以及穿串方法

8.成品的做法

哪里可以学习钵钵鸡技术？开钵钵鸡店还不如开家冷锅串串，它们类似，但冷锅串串更受认可。膳学派钵钵鸡培训学校它继承着钵钵鸡技术的精华，川味的精髓，比钵钵鸡更有特色，味道悠长，麻辣可调，料碟多样，食用方便，富有休闲情调，物美价廉，有很大的顾客市场。但它在其他好多地方都没有，很有钱景的哦！