

东莞大朗学盐焗鸡配方技术培训

产品名称	东莞大朗学盐焗鸡配方技术培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞大朗学盐焗鸡配方技术培训，食为先盐焗鸡培训，食为先小吃培训有盐焗鸡操作流程和配方，只要您拿到我们的操作说明书和配方表，并按照上面去做，都能做出和我们一样盐焗鸡口味。盐焗鸡是广东久负盛名的一道汉族传统佳肴，属于粤菜系-客家菜。盐焗鸡味香浓郁，皮爽肉滑，色泽微黄，皮脆肉嫩，骨肉鲜香，风味诱人。

食为先教您制作盐焗鸡时的小贴士：

- 1、做盐焗鸡用的瓦煲，应选较深一点的，以便能装下海盐；由于瓦煲使用一次就丢弃，因此不宜选购太贵的。
- 2、做完盐焗鸡后，只要将锅底变黑色的海盐刮去，白色的海盐还可以留着下次使用。
- 3、三黄鸡，又名湛江鸡，鸡肉质嫩滑，皮脆骨软，脂肪丰满和味道鲜美。也可以选购清远鸡来入菜，但不宜选购饲料鸡，否则吃起来鸡味不浓。
- 4、瓦煲底部的海盐，要高于两节食指，铺的海盐太浅的话，会将鸡上的厨房纸烧焦，鸡会发黑难吃。
- 5、包鸡用的纸，可以用草纸、牛皮纸或专用盐焗纸，如果购买不到，也可以用厨房纸代替。
- 6、给瓦煲盖铺上湿方巾，待方巾变得干身，就说明锅内的鸡已熟。
- 7、如鸡的重量在2斤左右，焗10分钟已足够。盐的分量亦应与鸡只相等。
- 8、可以先将宰好的鸡用细盐涂抹鸡体内外，然后将鸡用明火隔水蒸熟，再将鸡斩件。另用猪油或花生油，调味粉拌和原蒸鸡的汁煮滚成稠汁，盛大碗内，将斩好鸡块逐件沾香料油汁，砌放盘内。

东莞大朗学盐焗鸡配方技术培训，食为先盐小吃培训机构常年提供盐焗鸡培训，学费低，老师实操教学，现场技术指导，学员自己动手实际操作整个制作过程，直到制作出成品，学好学会为止。盐焗鸡流行于广东深圳、梅州、惠州、河源等地，现已成为享誉国内外的经典菜式，原材料是鸡、盐和盐焗粉等，味道咸香，口感鲜嫩。