

广州黄埔冷锅串串学底料配方小吃学校

产品名称	广州黄埔冷锅串串学底料配方小吃学校
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2000.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:冷锅串串香 优势:口味丰富
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

四川美食数不胜数，时不时就会有新花样美食。就说钵钵鸡吧，但是不是用竹签串起来的美味。而是真正的鸡肉，鸡肉切片加上熟香的红油，表面还有一层很香的白芝麻，吃起来鸡肉一点都不柴，而且特别香。一般早上人们吃面的时候，会点上几片。但是，的钵钵鸡是乐山那边的，就是不同的鸡杂，加上鸡肉，鸡脚还有一些蔬菜，制作成的美味。

“川味儿”是现在很受欢迎的一种味道，尤其是火锅，麻辣烫，钵钵鸡等这种又香又辣食物，吃起来非常过瘾；因为人们都爱吃，所以这些店铺的生意是很火爆的，广州黄埔冷锅串串学底料配方小吃学校，学做冷锅串串制作配方，找食为先小吃创业，教学的特色串串香口味丰富包括：包括红油味、藤椒味、香辣味、麻辣味等等多个口味。

冷锅串串香美味的技巧：

1、汤料

准备制作钵钵鸡的料包，本来是直接加水煮就可以了，但是为了口味变得更好，建议大家用高汤来煮，用高汤可能比较麻烦，所以还有一个简单的方法：用我们准备的荤菜煮出来的汤水来煮料包，这样味道也好！

2、选菜

在菜品的选择上，大家可以根据自己的喜好来选择，我在这里为大家推荐几个好吃的菜品：鸡肉类：做钵钵鸡，鸡内脏和鸡爪是不能少的东西，这些可以说是钵钵鸡的“标配”；推荐大家选鸡腿，鸡翅，郡肝，消极蛋，鸡爪这几样。素菜大致分为三类：蔬菜、豆制品、菌菇；蔬菜类：土豆，藕，西兰花，莴笋，木耳，青椒等；豆制品：豆干，豆泡，豆皮，豆筋等；菌菇类：香菇，平菇，杏鲍菇，金针菇等；

这些准备工作就做完了，之后的步骤就是：把所有食材都先煮熟，然后再放进汤料里面浸泡；学做钵钵鸡同样也很简单，只要把食材煮熟了，就成功了一大半了，但是做的时候，还是需要一点小技巧的，只要掌握好这些小技巧，做出来的钵钵鸡就很好吃！另外想详细学习冷锅串串香配方制作，来食为先。目前食为先在广州花都、新塘、白云、黄埔、新市等地区都有实体店。