

# 上海闵行学鸡公煲酱料技术培训几天

产品名称	上海闵行学鸡公煲酱料技术培训几天
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:鸡公煲 优势:就近选择考察学习
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

这是一道大江南北都爱吃的江湖菜，很多人以为是重庆人的醉爱，但实际上却跟重庆没有什么关系……没错你已经猜到了，我们要做的就是，说一个冷知识：重庆鸡公煲其实并不是重庆的，而是一个名叫张重庆的人发明的。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。

上海闵行学鸡公煲酱料技术培训几天，食为先教学的重庆鸡公煲用料丰富，口味很好，鸡翅根香酥，芹菜提鲜，加入适量的鱼丸，增强了嚼劲，丰富了口感层次。食为先还教学不同的酱料红油制作，以此增加鸡公煲的风味与特别性。金针菇干豆腐的运用使得整道鸡公煲的口感得到升华。

### 食为先教学的重庆鸡公煲做法步骤技巧分享

#### 1、鸡肉的挑选

很多人不会挑选鸡肉，往往随意去市场购买，拿回家就直接做。其实做鸡公煲的鸡肉用三黄鸡比较好，一来肉质鲜能，二来口感好。当然，也不是说一定要选这种鸡肉，农家土鸡也是可以的。

#### 2、腌制时间和火候的掌握

想要鸡肉吃起来口感滑嫩，在腌制时间和火候方面一定要掌握好。这点可能对新手小白不太友好，因为他们就是能掌握腌制时间，但火候可能把握不太好。不过没关系，火候虽然差点，但腌制到位，鸡公煲口感还是很棒的。

#### 3、调料比例

其实做鸡公煲调味料如果放不好，就会出现不入味，或者太入味的情况。网上很多做法都会写上盐多少，料酒多少，连用的勺子大小都会标注，但问题往往出现在学的人身上，因为他们实际准备的东西，不可能和网上完全一致，有时多一点，少一点都会打乱鸡公煲口味。而这就很考验下厨人的手艺了。

上海闵行学鸡公煲酱料技术培训几天，学做重庆鸡公煲制作食为先培训报名费只需2000元，统一收费，现场实际操作直到学好学到会为止。目前食为先在上海嘉定、松江、浙江、江苏等地区都有实体店可以现场就近报名。