

# 古襄阳干锅鹅翅技术培训 干锅鹅翅 安徽干锅鹅翅培训

产品名称	古襄阳干锅鹅翅技术培训 干锅鹅翅 安徽干锅鹅翅培训
公司名称	南漳县陈华波干锅鹅翅王店
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省襄阳市南漳县城关镇凤凰大道民俗风情街 82号
联系电话	13597500191

## 产品详情

### 干锅小龙虾

原料：小龙虾1500G青、红辣椒节80G油炸土豆条50G香芹节30G大蒜瓣60G姜50G香菜叶5G鲜汤1KG香密酱1份豆腐乳，精盐，醪糟各5G鸡精，味精各10G猪油，色拉油各100G

制作：将小龙虾刷洗干净用清水冲漂三分钟洗净污物去其头壳腮丝抽去沙肠锅内放混合油烧制七

成熟时下拍破的姜块大蒜爆炒出香在放入小龙虾用大火煸炒至壳红时放鲜汤烧开，放入香密酱，豆腐乳，盐，醪糟小火烧20分钟用鸡精，味精调味加入青红椒略炒无生味时出锅倒入干锅内上桌

点酒精放香菜点缀即可。

香密酱制作：广合豆腐乳，郫县豆瓣各100G压熔剁碎，肉香王、辣子酱各50G鸡汤300G调匀即可。此酱料可炒龙虾1.5KG

1刀工处理：原料在进行必要刀工处理时，不论片、丁、块均要求大小一致厚薄一样长短相同，配料的形状服从于主料而且要略小于主料的形状对一些特殊的原料如：猪腰、鸡胗、鸭肫、鲜鱿等必须先除出腰臊、茎膜、在郫上各种花刀，在切成块的形状。 2初步熟处理：对原料进行热处理是烹制干锅菜的重要步骤通过热处理即可以去除原料中的腥、臊、异味又能缩短烹制时间，热处理方法有：氽水，水煮，油炸三种。针对原料的质地和成菜要求来分别使用，成菜要求保持脆嫩或细嫩的原料如：猪腰、黄喉、鸭，鹅肠、鸡杂等用水氽至断生即可。牛肉、牛板茎、肥肠、鸭，鹅掌等腥味较重成菜要求（火巴）软、滋糯的原料要放入加入姜葱料酒的水中煮熟（火巴）软后在进行烹制。鱿鱼、鸡肉、兔头、鸭下扒、鸭唇、牛蛙、排骨等成菜要求干香滋润的原料则先码味的原料在经油炸后炒至成菜。 3调味：干锅不同于

烧、烩、蒸、煮烹制成菜后味型单一变化不大。而干锅菜根据原料的性质不同可调制辣椒味、香辣味，泡椒味，酸辣味，咸鲜味，孜然麻辣味（烧烤味），鱼香味等。如：干锅鸡杂就适用于泡椒味，酸辣味来烹制。干锅茶树菇适用于家常味，干锅纸茄用鱼香味，干锅鹅翅培训加盟，干锅鸡好的用麻辣味才能体现干香滋润的特色，干锅蟹调香辣味，干锅兔、干锅鸭唇适合用孜然麻辣味等，调味灵活多样是干锅的显住特点。 4烹制的火候：干锅菜一般采用炒、煸、烧等烹制方法成菜。即先下油将调味料炒香在放上主料炒上味，随后烹入料酒（啤酒）以及少许的汤汁在进行第二次调味放入各种配料翻炒至锅内汁干吐油香味浓郁，主料上色上味后出锅原料的质地不同烹制的

四川干锅鹅掌鹅翅的做法:

材料：鹅翅、红椒、香菜、葱、姜、大蒜、调味料：老抽、糖、鸡精、蚝油、豆瓣酱

做法：

一、香菜、葱、洗净切段，大蒜、姜切片，红椒切丝，

二、鹅翅洗净切两段，干锅鹅翅技术培训多少钱，焯水，沥干后，古襄阳干锅鹅翅技术培训，用白胡椒涂在鹅翅上，放置15分钟，入油锅炸至外皮金黄

三、取一个空碗，放入老抽、糖、鸡精、蚝油，将炸好的鹅翅浸入其中，腌十分钟

四、锅内重新放少许油，下豆瓣酱炒出红油，下入腌好控干水份的鹅翅煸炒，即而放入姜片，蒜片、葱段，安徽干锅鹅翅培训，红椒，炒至红椒断生，关火放入香菜段炒匀即可自

古襄阳干锅鹅翅技术培训-干锅鹅翅-安徽干锅鹅翅培训由南漳县陈华波干锅鹅翅王店提供。南漳县陈华波干锅鹅翅王店为客户提供“干锅鹅翅培训,手抓牛骨头培训,沸腾鱼培训”等业务，公司拥有“干锅鹅翅,手抓牛骨头,沸腾鱼”等品牌，专注于食品饮料项目合作等行业。，在湖北省襄阳市南漳县城关镇凤凰大道民俗风情街82号的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：陈总。