

惠州猪肚鸡培训，猪肚鸡的做法详解

产品名称	惠州猪肚鸡培训，猪肚鸡的做法详解
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

惠州猪肚鸡培训_猪肚鸡的做法详解，学猪肚鸡技术来食为先，68家连锁直营基地就近学习。食为先在惠州陈江，惠州惠阳，广州，深圳，东莞，中山，江门，珠海等地都设有培训点，方便你就近学习猪肚鸡技术；食为先的猪肚鸡汤色奶白，进口鲜滑，猪肚爽滑可口，鸡肉鲜嫩。广东地区酒席的餐前用汤，汤里浓中带清，有浓郁的药材味和胡椒香气。鸡肉的鲜味、猪肚的甜美与胡椒的香辣混合在一起，暖而不辣，味道鲜美。

猪肚鸡，又叫凤凰投胎，是一道广东客家名菜，它被称为“男人的加油站，女人的美容院”，其通常做法是选用自然放养的走地鸡，搭配新鲜的猪肚，再添加党参、黄芪、虫草花、红枣、枸杞等药材一起小火慢炖。其口感醇和，营养滋补，是一道男女老少都适宜的汤品。其浓汤鲜香、猪肚爽脆、鸡肉嫩滑的口感也备受广东其它地区食客的喜爱。

猪肚鸡的做法

- 1、猪肚买回来用流动水搓洗干净，放入碗中，用盐或白醋分两次搓洗猪肚，并用水冲洗干净
- 2、加入淀粉搓洗，再用水冲洗干净，这样猪肚就没有异味了
- 3、将搓洗干净的猪肚放入滚水中氽烫3分钟
- 4、捞出
- 5、用刀切成条状
- 6、鸡肉洗干净后剁成小块
- 7、放入滚水中氽烫3分钟，捞出后用清水冲洗干净

8、将切好的猪肚放入压力锅中，加入足量的清水，放入姜片和胡椒粒（胡椒粒可以拍碎了放入味道会更香浓），大火烧开后，转中火继续煮5或10分钟

9、将压力锅煮好的猪肚倒入一个砂锅中，放入鸡肉（如果此时汤水不够多，可以在此时加些水进去），调大火烧滚后转小火煮10分钟左右

10、倒入一盒牛奶再开大火煮开

11、然后加盐、鸡粉调味即可关火