

乐山钵钵鸡底料批发厂家-钵钵鸡技术免费培训BL1207

产品名称	乐山钵钵鸡底料批发厂家-钵钵鸡技术免费培训BL1207
公司名称	重庆欣安怡食品责任有限公司
价格	750.00/桶
规格参数	品牌:百乐来 型号:BL220 产地:四川
公司地址	重庆市江津区德感工业园区兰溪路99号(注册地址)
联系电话	15828168001

产品详情

钵钵鸡发源于清代，有着悠久的美食之路，将鸡肉、木耳、藕片焯水煮熟后串起来，放在调料中浸泡入味，包裹着麻辣鲜香，一口一口停不下来。

钵钵鸡食材的准备并不复杂，只需要清洗干净焯水煮熟就可以了，难的是冷吃的配料，做起来比较复杂。不妨一起来学习一下钵钵鸡如何制作。

食材：鸡骨架、鸡爪、鸡肉、鸡翅、鸡心、各类蔬菜

调料：芝麻、辣椒面、藤椒油、蚝油、葱姜蒜、老抽、生抽、盐、豆瓣酱、香茅、草果、八角、桂皮、豆蔻、香叶等

1.将鸡架骨焯水去血水，另外再加水，将鸡架骨放进去，加入切好的姜片和葱段，小火炖制鸡汤。

2.锅中倒入适量菜籽油，热油后加入香菜和葱，调小火，加入香料炸出香味，用细筛子将香料滤出。

3.将芝麻小火炒熟，取适量辣椒面放入碗中，加入适量的盐和花椒粉，将香油先倒入两勺搅匀，再全部倒入辣椒面中，加入各种调料搅拌均匀，红油辣子就做好了。

4.熬好的鸡汤加入适量的红油辣子，撒上熟芝麻，这样汤底就做好了。

5.将食材煮熟晾凉后，切成适中大小，穿上串，蔬菜焯水后串好。全部放入汤底中浸泡30分钟后食用。

钵钵鸡的做法虽然简单，但是很耗时，调料做法也略微复杂，很多时候想吃这种美食都是购买复合型调料，现成的钵钵鸡调料。

钵钵鸡这类冷吃美食在夏季，销量一直高居不下，对于商家而言，有这类现成的钵钵鸡调料，简直是福音，很大程度上方便了钵钵鸡的制作。