

新乡正规麻椒鸡培训 想学习麻椒鸡做法

产品名称	新乡正规麻椒鸡培训 想学习麻椒鸡做法
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

食味源椒麻鸡，一道南方的经典凉菜，是四川和重庆等地方的传统名菜，同时也是川菜的代表之一。想要做好一道**的麻椒鸡，在食材的选取以及烹饪的时间和步骤上都有着很大的讲究，尤其是麻椒汁的调制方法更是重中之重，只有将鸡肉和麻椒汁通过正确放方法的处理和加工之后，才能做出香嫩爽滑的椒麻鸡。

食味源小吃培训公司为所有学员教授的小吃技术在市场上非常欢迎，学员后期开店都反馈非常好。来食味源餐饮小吃培训公司学习，成功签订培训合同后，公司提供完善的培训课程和售后服务，技术简单好学，并且不限制学习时间，根据自己的接受程度而定。并且后期开店会有专业人员进行上门指导，开起店来省心又省力，让没有从事过餐饮行业的朋友们也能轻松经营。

食味源椒麻鸡的制作方法很多，是一款可批量制作的经典凉菜，加工时要合理控制加热时间，确保鸡肉不像“扒鸡”一般松散，又能够将鸡肉本身的鲜香味体现出来。近几年，“新疆椒麻鸡”也比较流行，将撕好的鸡块与香菜段、辣椒片、圆葱丝拌在一起，再点上芝麻油和花椒油（也有将生花椒去籽，与鲜葱叶、盐混合铡制成极细的“葱椒蓉”，盛入碗内，用热油泼一下，加酱油、味精、芝麻油、鸡汤调成椒麻汁，淋在鸡肉上），吃起来鸡皮脆香、肉质筋道、越嚼越香。