

学习椒麻鸡技术 椒麻鸡培训

产品名称	学习椒麻鸡技术 椒麻鸡培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

学习椒麻鸡技术 椒麻鸡培训

长沙曾食坊椒麻鸡培训内容：

椒麻鸡标准班：椒麻味 微辣味 中辣味 特辣味 爆辣味 微麻味 中麻味 特麻味 爆麻味

椒麻鸡培训要点

- 1、嫩鸡去头，颈、翅、爪洗净后出一水，再入沸汤锅中加姜、葱、料酒煮熟。
- 2、捞起放入凉开水内浸凉，捞出擦干水分。
- 3、去掉鸡骨，改成片或条、丝、块，装入盘中。

椒麻鸡片是一道四川省的特色传统名菜，属于川菜系。味道香辣可口，色彩鲜艳，制作工艺较为简单。“椒麻”是川菜独有的味型。四川汉源清溪“红袍花椒”早在[唐]元和年间就被选为贡品，故又称“贡椒”，以此调制而成，具有浓烈的麻香味。鸡片肉质细嫩，入口鲜爽化渣，咸鲜香麻，味道浓郁。长沙曾食坊椒麻鸡培训独具特色，让您做出客户白吃不厌的好产品！