

东安鸡培训 学做东安鸡

产品名称	东安鸡培训 学做东安鸡
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

东安鸡培训 学做东安鸡

东安鸡是湘菜的传统名菜。历史悠久，是国内外闻名的美味佳肴，是食谱之一，被列为八大湘菜之首。

长沙曾食坊培训的东安仔鸡制作步骤大致为：将鸡宰杀后放入汤锅内煮，七成熟时捞出待凉，切成小长条。炒锅放油烧至八成热，下鸡条、姜丝、醋、花椒末等煸炒，再放鲜肉汤焖至汤汁收干，放葱段、麻油等，出锅装盘即成

培训内容

原料的认知以及采购

师傅传授相关材料的用法用量、前期处理方法；熟悉材料的采购渠道

预加工

前期材料预加工，材料的处理，保存等

鸡肉处理

学习鸡肉的成型、鸡肉的加工处理方法

调味

学习东安仔鸡调味配方、烹饪、成色、火候等掌握

勾芡

学习东安仔鸡勾芡手法并装盘