

# 哪里培训专业地锅菜

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 哪里培训专业地锅菜                                 |
| 公司名称 | 新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心                           |
| 价格   | .00/件                                     |
| 规格参数 |   |
| 公司地址 | 河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校 |
| 联系电话 | 18738353888                               |

## 产品详情

这里教中国地锅菜技术 秘制配方全教

现在在一些二线城市或者郊区还是能见到“地锅”的身影的，与地锅相搭配出名的美食便是“地锅鸡”！地锅鸡里边的鸡可不是我们在菜市场买的肉鸡，而是需要用农家养出来的柴鸡吃起来才香，一般都是一整只鸡！与之相搭配的配料有，五花肉、排骨、干豆角、豆腐等配菜！地锅鸡一般都是现炒现吃，做法也不是很难，首先锅里边加入油，因为有五花肉，所以油不用太多，将花椒、干辣椒等香料放在锅里爆出香味儿，然后捞出，放入五花肉炒制，五花肉一定要把里面的油炒出来，炒到五花肉表面焦黄，然后放入鸡肉、排骨翻炒，然后加入调好的酱汁翻炒10分钟左右，加入开水，煮上40分钟左右。煮好之后可以加入干豆角和豆腐焖上10分钟左右，香喷喷的地锅鸡就可以开吃了！

地锅是一道汉族名菜，地锅菜起源于苏北和鲁南交界处的微山湖地区。以前，在微山湖上作息的渔民，因船上条件所限，往往取一小泥炉，炉上坐一口铁锅，下面支几块干柴生火，然后按家常的做法煮上一锅菜，锅边还要贴满面饼，于是便产生了这种饭菜合一的烹调方法。地锅菜的汤汁较少，口味鲜醇，饼借菜味，菜借饼香，具有软滑与干香并存的特点。如今，有厨师将传统地锅菜的制法加以改良，从而推出了地锅鸡、地锅鱼、地锅牛肉、地锅三鲜、地锅豆腐、地锅龙虾等地锅佳肴。

欢迎每一位有意向的朋友前来我们公司实地观看了解，我们坚持不卑不亢，互相尊重的原则对待每一位来访者，从来不会用任何方式来劝说、诱导前来观看了解的朋友。我们欢迎每一位，但绝不勉强任何人，如果经过了解之后，觉得信任名食园，而选择我们学习，我们很感谢，如果您对我们了解不够，选择了别的餐饮培训公司学习，我们也一样祝你：学习圆满，创业成功。