

鸿业餐饮集团教您煲猪肚鸡！

产品名称	鸿业餐饮集团教您煲猪肚鸡！
公司名称	深圳鸿业餐饮服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区龙岗大道欢城广场B座1205-1206室
联系电话	0755-84567021 13632687501

产品详情

在家怎么煲猪肚鸡？鸿业餐饮集团来为您解答！

大家是不是都有在饭店、餐厅吃过猪肚鸡呢？是不是觉得很好吃，也想自己动手煲呢？那么，在家如何制作出美味的猪肚鸡呢？下面，鸿业小编就来和大家来一起探讨探讨！

煲猪肚鸡需要用到的材料：

猪肚、土鸡、姜、党参、枸杞、红枣、白醋、淀粉、料酒、盐

煲猪肚鸡的步骤：

- 1、把猪肚里面的白油剪掉，然后放盐搓洗2分钟，然后在用清水洗净，再用料酒淀粉反复搓洗，最后冲干净。凉水下锅，水开后煮五分钟，捞出冲净控干。
- 2、把鸡洗干净，凉水下锅水开后，水开后煮5.6成熟左右捞出，用温水洗净控干。买鸡回来，洗干净，然后冷水入锅，加姜片把鸡煮5.6成熟左右！
- 3、煮熟之后，把整个鸡塞进猪肚！放4.5片姜片在猪肚里面，然后用白线把两端扎进！
- 4、然后冷水下锅，4.5块姜片，党参红枣苟纪放进去！大火滚5分钟把白泡沫捞出来，然后小火炖两个小时！
- 5、把猪肚鸡捞出来，放几分钟稍微不热的时候，开切！砍块！把砍好的猪肚鸡再放进汤里,放点盐和胡椒粉，可以用火锅的形式慢火小炖！后期还可以放点其他好吃的配菜去涮火锅，味道美极了！

以上就是猪肚鸡的煮法，欢迎大家收藏！鸿业餐饮集团主营深圳饭堂承包，食堂承包，膳食服务，食堂服务，蔬菜配送，学校饭堂承包等，网址：<https://www.szhongyefood.com>，服务热线：4008-568-138。