

# 四川串串香小郡肝做法鸡胗做法

产品名称	四川串串香小郡肝做法鸡胗做法
公司名称	眉山市彭山串根香食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	四川省眉山市彭山区
联系电话	18080379047

## 产品详情

串串香小郡肝是什么郡干小郡肝的做法小郡肝是什么

肝jun gan ”也就是鸡、鸭、鹅、鸽子、鹌鹑等禽类的胃，俗称肫，四川人称之为“郡肝”；而小郡肝本应是鸽子、鹌鹑的肫，因起成本问题很多商家投机取巧选用鸡、鸭的肫经过加工使用。

而“小郡肝”是属于通用名词是不能注册商标的，小郡肝串串现在火爆成都都是不受品牌保护的。这也导致成都大街小巷各种小郡肝串串，这个谈不上哪一家正宗与否。

如果你也想开一家小郡肝串串香，只需要坐到以下几点就可以了：

### 一、准备工作：

- 1、鸡胗肝、鸡胗腌粉、白酒、腌肉红油；
- 2、塑料盆、塑料篮、菜刀、菜板。

### 二、准备鸡胗肝：

- 1、前一天21:30左右将鸡胗肝放入塑料盆中注满水解冻3-4小时（水温在37-43摄氏度为佳），在底部放一个篦子袋与袋之间用篦子隔开，不能粘连影响解冻时间，每小时检查并换水至完全解冻后捞起沥水冷藏待用。
  - 2、将鸡胗肝横切再竖切为菌花状，并将胗肝分成两半。
- （备注：胗花切刀要均匀，深度在2/3处）

### 三、腌制鸡胗肝：（1斤为例）

- 1、鸡珊腌粉A:12克、白酒7ML、鸡珊腌粉B:9克、腌肉红油20克;
- 2、将鸡珊腌粉A和白酒倒入切好的珊花中搅拌均匀（双手两边往中间从前向后、从后向前翻起）至有粘连腌制5-10分钟；
- 3、加入鸡珊腌粉B同上方式搅拌均匀，再倒入腌肉红油20克搅拌均匀冷藏待用。

四、串和保存鸡君肝：

- 1、用大竹签串鸡君肝；
- 2、立即将串好的鸡君肝冷藏保存。

联系方式

177781170081

串串香底料，火锅底料专业定制

四川味诚餐饮管理有限公司位于中国长寿之乡彭山区，距离成都市区也仅有50公里，交通非常便利，工厂占地10000平米，公司是集研发、生产、销售、贸易于一体的现代化食品加工企业，顺利通过了QS国家食品安全认证、ISO9001质量管理体系认证。公司主要生产牛油浓缩火锅底料、清油火锅底料、无渣红油火锅底料、串串香火锅底料、冷锅串串底料、鱼火锅底料、冒菜底料、复合调味品等，年产值达2亿元。

公司在火锅技术方面充分汲取四川传统火锅的精华，在保持原有麻辣鲜香的基础上，不断创新技术，克服了传统火锅燥热神烦、伤津耗液、久食伤身的弊端。公司对火锅用料极度考究：红汤油红发亮、回味悠长；清汤鲜香醇厚、沁人心脾，食之令人齿颊生香；具有开胃健脾、益气活血、提精壮神的功效；更能清热祛火、生津滋心，因此久食不厌，深得全国各地消费者的追捧，是宾馆、餐厅、火锅店等、理想的调料，也是家庭佐餐、馈赠亲友之佳品。

公司现承接来料加工、贴牌生产、批发等业务。公司生产证件齐全，配套设施完善。欢迎各界朋友网上查询或来电来函联系。