

正宗钵钵鸡加盟费多少 正宗钵钵鸡 嘉辉品质保障

产品名称	正宗钵钵鸡加盟费多少 正宗钵钵鸡 嘉辉品质保障
公司名称	四川省嘉辉食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	四川省成都市新津县新津工业园区兴园12路139号
联系电话	15202865819

产品详情

钵钵鸡，是源于四川乐山的汉族特色小吃，属于川菜系。此菜一听其名，就觉得很新奇，“钵钵”其实就是瓦罐，钵外面是画着红黄相间的瓷质龙纹，钵内盛放配以麻辣为主的佐料，菜品在特殊加工后用签串制，正宗钵钵鸡，晾冷浸于各种口味的佐料中，食用时自取自食，除味道悠长外更添情趣盎然。

钵钵鸡的做法步骤

- 1、香叶、良姜、八角、花椒、麻椒、紫草、小茴香、桂皮、草果、白芷、肉蔻
- 2、冷水下锅，葱姜蒜、花椒、八角、桂皮、料酒、鸡翅、鸡腿、鸡胗，炖煮12分钟左右捞出，放入冰水里，鸡腿去骨放回锅里继续熬1小时。
- 3、大碗里放盐，倒入炖煮好的鸡汤备用，鸡汤记得去沫过滤噢。
- 4、喜欢的蔬菜清水煮熟，按照耐熟的顺序来煮，记得放盐，正宗钵钵鸡加盟费多少，不然蔬菜没有味道，然后用竹签把鸡翅、鸡腿、鸡胗、和蔬菜，串起来放入鸡汤的碗里。
- 5、香料捣几下，不用太碎，油温6成热倒入香料，4秒后，关火倒入辣椒碎，白芝麻，用这个红油淋在食材上面即可。

6. 超好吃的钵钵鸡，喜欢吃藤椒味的可以放一些，我没那么大的陶器就用了这个玻璃大碗，还挺好看的。

小贴士

这个菜没难度，冷藏两小时后吃更爽快！

凉版麻辣串，嘿嘿。

藤椒钵钵鸡做法

做法一：

熬煮余炖烩焖法钵钵鸡的制作材料：健壮的仔公鸡1只（约200克），红油辣椒50克，藤椒油50克，花椒粉5克，精盐20克，白糖10克，味精5克。

1.将公鸡宰杀之后去净毛、内脏洗净，煮至断生捞出，汤内加猪骨头熬制。

2.鸡沥干水后去骨，切成片状。

3.鸡片放入盆内，加精盐、红油辣椒、花椒粉、白糖、味精拌匀，装上陶罐上桌，舀一碗鸡汤配食。钵钵鸡的制作要领：不用酱油、以免影响色泽。

做法二：

原料：三黄鸡1只、猪蹄1只、莲藕1段、土豆1个、胡萝卜1根、花菜1/2棵、干木耳15克（或者其他自己喜欢的海鲜、肉类或者蔬菜）

调料：二荆条辣椒10根、小米辣5只、香葱50克、藤椒50克、盐、糖、鸡精、油、姜25克、葱25克、蒜泥20克、熟芝麻30克。

步骤：

1.将鲜鸡洗净沥干水，锅中放入足够多的水和姜、葱，将鸡放入水中煮开，用小火焖熟，取出晾凉晾干，将鸡肉片成片或者剁成块待用，也可将鸡肉拆下鸡骨放回汤中熬汤。煮过鸡的汤撇去浮沫，加入氽过水的猪棒骨煮开，转小火熬至汤色发白晾凉待用。猪蹄切小块，氽水洗去浮沫，再放入汤中煮熟捞出沥干水用适量盐腌制待用。

2.藕、土豆去皮洗净切片，花菜拆成小朵，木耳用水泡发撕成小朵，蔬菜都用水煮熟再进入冰水中捞出沥干水待用。

3.二荆条辣椒、小米辣椒去蒂洗净切碎待用。

4.藤椒、香葱洗净混合在一起剁碎待用。

5.取一只干净的大锅，烧热放入2汤匙的油，放入香葱藤椒碎炒香。

6.再放入辣椒碎、蒜泥一起炒，稍加热即可，正宗钵钵鸡加盟，注意不要炒过了。

7.加入骨汤拌匀，加入适量盐、糖、鸡精、熟芝麻调味。

8.将鸡肉、猪蹄以及所有处理好的蔬菜放入鸡汤中浸泡至入味即可。

钵钵鸡，还是可以观赏的。将肉煮熟，不能煮烂，八分火候就行。尔后晾干，切成片，用竹签分门别类串成串。肉片是肉片，脏腑是脏腑，鸡腿是鸡腿，翅膀是翅膀。放进藤椒油汤里一捞，再举至嘴边，油艳欲滴。盛装鸡肉的钵钵也是可以观赏的。青花钵，为上。粉红的肉，青绿的汤，翠蓝的钵，层次分明，赏心悦目。黑陶钵，正宗钵钵鸡代加工，次之。黑是黑点，因为透着一种隐忍健康的油亮，吃着也放心。是原木钵钵。把樟树、桂树木板镶拢来，外面用竹篾窟紧，就像一只洗脚盆。

正宗钵钵鸡加盟费多少-正宗钵钵鸡-嘉辉品质保障(查看)由四川省嘉辉食品有限公司提供。正宗钵钵鸡加盟费多少-正宗钵钵鸡-嘉辉品质保障(查看)是四川省嘉辉食品有限公司（www.scjhsp.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：李经理。