

藤椒钵钵鸡代理 钵钵鸡代理 嘉辉多重优惠

产品名称	藤椒钵钵鸡代理 钵钵鸡代理 嘉辉多重优惠
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

钵钵鸡的做法

- 1、鸡腿和鸡胗
- 2、木耳提前泡发
- 3、鸡腿、鸡胗、老姜片、葱放入锅中，倒入刚好没过鸡腿的清水
- 4、大火煮开后小火15分钟
- 5、鸡腿和鸡胗捞出来，马上过几遍凉水，鸡皮可以剥下来，鸡肉和鸡胗都切成片状
- 6、鸡汤过滤一下待用藕切成片，泡一下水，和木耳、海带一并煮几分钟，断生就可以了，捞出来，过几遍凉水，各类钵钵鸡代理，海带切宽条状，待用；锅里放大概2-3饭碗的鸡汤
- 7、鸡汤过滤一下待用
- 8、净锅中烧热半碗油，趁热倒入装有较多辣椒粉的大碗中，这样就获得了油辣椒
- 9、鸡汤倒入锅中，加入郫县豆瓣酱、蒜片、适量盐、胡椒末、白糖
- 10、大火煮沸后，麻辣钵钵鸡代理，小火10分钟熬制
- 11、过滤熬好的底汤，倒入油辣椒大碗中，待凉一下
- 12、用竹签把之前煮好切好的鸡肉和素菜都分别串起来，还可以单独串上几串鸡皮串

13、白芝麻炒香

14、白芝麻撒入底汤中，将串放入底汤中就可以了

【四川钵钵鸡】又麻又辣，拿着吃的火锅

你要是去川馆子里点上一道钵钵鸡，红油汤水里的一盆里尽是莲藕、茭白、1粉皮儿这些吃食，你肯定觉得端上来不就是串串香嘛！其实曾经的钵钵鸡满满一盆全是鸡肉，而现在的钵钵鸡，产品已经从原来单一的鸡变成现在的荤素海陆鲜香，跟串串的卖相倒是相似得很！

不过单从名字上推敲，也知道钵钵鸡的出身不似串串香草率，虽然都免不了用竹签串着的命运，但人家是鸡呀，且得用真正的钵钵盛着，土陶烧的，颇有形。而那鸡，必得要选跑跑鸡，敞放于乡下山腰，跑出来的嫩香！就是骨头渣渣都是极耐咀嚼的。而钵钵里的汤，得是那土鸡汤，鸡汤上飘着的油，是土鸡油。至于那串在签签上等着下嘴的东西，也多是土鸡肉。这就是区别：是鸡不是牛；是鸡杂碎不是牛下水；是南方大佛边传来的，不是东方码头边传来的。

了解了个大概，咱的钵钵鸡也差不多出锅咯：以红辣椒、桂皮、香叶、小茴香、草果调制的拌料红油油的，麻而不腻，清香浸人，香透了整个办公室哩！以花椒油拌和的鸡肉却出奇地有一股山野的浸人清凉，串在竹签子上滴着汤水，馋死个人！各类蔬菜与鸡肉一次次地被浸泡、沉淀、入味，看似萍水相逢，却能闹出一番云雨。

外头的钵钵鸡杂得很，倒是能满足食客的各种需求，但小羽若自己动手，定是满满的鸡肉绝不含糊！这碗钵钵鸡倒也全靠了食材本味，下手不像外面那般重，但很多香味不比化学品来得快来得刺激，藤椒钵钵鸡代理，这一碗需要浸透时间和巧思。不过这样的美味是越吃越香，而且吃过心口无负担，各种舒坦。

关于钵钵鸡的香味，这其中还有一个重要的秘方就是调料藤椒油的运用。藤椒油几乎就是为烹调钵钵鸡而天生的。四月的藤椒果，由青而紫，玲珑剔透，挂在树上都是诱人的。摘来鲜果，盛于陶钵，将热菜油浸淋，钵钵鸡代理，辅以鲜芋荷叶、芭蕉叶遮蔽香气。以藤椒油调制的拌料晶莹翠绿，麻而不腻，清香浸人，甚至能香透一条街。以藤椒油拌和的鸡肉，紧跟在奇香后面的，是一股山野的浸人清凉。要是换成花椒油、辣椒油，上火不说，色香味就大不如，而且满盆都是喧宾夺主的椒末，就根本不能叫钵钵鸡了。将用竹签串好的菜放进藤椒油汤里一捞，再举至嘴边，油艳欲滴，麻辣鲜香。

藤椒钵钵鸡代理-钵钵鸡代理-嘉辉多重优惠(查看)由四川省嘉辉食品有限公司提供。藤椒钵钵鸡代理-钵钵鸡代理-嘉辉多重优惠(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。

