

藤椒钵钵鸡加工价格 钵钵鸡 嘉辉多重优惠

产品名称	藤椒钵钵鸡加工价格 钵钵鸡 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，钵钵鸡，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，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，藤椒钵钵鸡代理，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，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

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，藤椒钵钵鸡加工价格，将热菜油浸淋，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，藤椒钵钵鸡批发，油艳欲滴，麻辣鲜香。

钵钵鸡肯定是以鸡肉及其副产品作为特色食材，这些也是最有风味的食材，鸡肉、鸡皮、鸡爪、鸡心、鸡肝、鸡腰、鸡翅、鸡头、鸡弧都可单独成菜。此外，它的食材还可以更加丰富，如畜肉类的猪排骨、猪内脏、猪尾、猪皮、鬼腰、兔耳；禽类的鸭掌、鸭肠、鸭舌；淡水产品的鱼皮、鳙肉、混鳅、鳝鱼段；海产品的虾、蟹和各种小海鲜；加工性食品中曲各种内丸子、火腿制品、午餐肉；植物性原料中的海带、木耳、藕、青笋、芹菜、芋头、土豆、贡菜、豆脯皮、豆干、豆筋、面筋、年糕、油条、粉皮等都是非常不错的原材料。只是叶类蔬菜和成型太碎小、质地太松散、油脂含量重的原料不宜使用。

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