

藤椒钵钵鸡加盟费用 钵钵鸡加盟费用 嘉辉全网低价

产品名称	藤椒钵钵鸡加盟费用 钵钵鸡加盟费用 嘉辉全网低价
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

选材

菜系：四川菜

原料：童草鸡，花生酱，芝麻酱，钵钵鸡加盟费用，蚝油，藤椒钵钵鸡加盟费用，酱油，鸡精，黄酒，盐，各类钵钵鸡加盟费用，红油。

将童草鸡洗净待用，锅里加葱、姜和水煮沸，加入黄酒，将鸡放入烫熟后取出，速浸入预备之冷水中，待冷却后改刀装盆，加入调好的调味料，并撒上花生酱、红油。

配料：

健壮仔公鸡 1只（约2000克）红油辣椒50克

花椒粉5克 精盐 20克

白糖10克 味精 5克

制作程序

1、煮鸡。公鸡宰杀后去净茸毛、内脏，洗净、煮至断生，将鸡捞出。汤内加猪棒骨熬制。

2、切片。鸡收干水气后整理去骨，切成片状。

3、调味装钵。鸡片放盆内加入精盐、红油辣椒、花椒、花椒粉、白糖、味精拌和均匀，装上陶罐上桌，舀一碗鸡汤配食。

成品鸡肉不鲜亮。钵钵鸡的色泽应该是红白相间，油亮。调味时不应放酱油，以免有伤鸡肉色泽。熟油辣椒炼好后，可放置一两天再用，即能使油脂红亮，成品好看。

钵钵鸡技术配方

四川的钵钵鸡也可称为麻辣鸡片，因过去常装在锥形的土钵里叫卖，人们习惯地称之为钵钵鸡。它是选用当地的公鸡，经宰杀、去毛、剖肚、煮熟后，捞起来晾凉再剔骨去头，用快刀片成均匀的薄片，整整齐齐地摆在面盆或大盘里，然后淋上用红油辣椒、炒芝麻、花椒面、豆油，味精、香料、汁水等兑好的调料，香气四溢，让人馋涎欲滴。由于调料的配方不同，钵钵鸡的味道也有很大差异。听当地人讲，有些还是祖传秘方哩。

钵钵鸡技术配方的做法

1. 鸡收拾干净后，川味钵钵鸡加盟费用，放锅里加入清水，加入姜片和葱结，大火煮开后立即关火，浸3分钟后捞起。
2. 将鸡捞出后放入冰水中晾凉，用刀改刀成条状。
3. 将油辣椒，酱油，蚝油、花椒粉、盐、熟芝麻、鸡精、红油、白糖放碗里调匀，把鸡肉码在另一个碗里，浇入调料即可。

钵钵鸡是民间的特色菜肴，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签儿串着的命运，但人家是鸡呀，而且用钵钵盛着。那是真正的钵钵，土陶烧的，颇有形。而那鸡，必得选跑跑鸡，为本地的土鸡种，敞放于乡下山腰，一身跑跑肉，嫩香无比，就是骨头渣渣都是极耐咀嚼的。钵钵里的汤，是土鸡汤，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，也多是土鸡肉及其杂碎，它们浸泡在鸡汤、鸡油及最好的芝麻、花椒组成的汁液里，鲜油淋漓又不失纯香。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。

藤椒钵钵鸡加盟费用-钵钵鸡加盟费用-嘉辉全网低价(查看)由四川省嘉辉食品有限公司提供。藤椒钵钵鸡加盟费用-钵钵鸡加盟费用-嘉辉全网低价(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。