

各类钵钵鸡代加工价格 钵钵鸡代加工价格 嘉辉厂家订做

产品名称	各类钵钵鸡代加工价格 钵钵鸡代加工价格 嘉辉厂家订做
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、汤底原料：

鸡架1000g，小葱3棵，姜2大片，八角1个，红糖1勺，郫县豆瓣2大勺，生抽1勺，鲜青花椒小半碗约30g，复制红油100g，盐适量，食用油适量

2、串串原料：

鸡爪4个，鸡胗8个，鸡心15个，鸡肝4个，鸡翅尖10个，水发木耳100g，西兰花100g，各类钵钵鸡代加工价格，莲藕100g，春笋50g，平菇100g

3、鸡架和凉水一起入锅，大火煮开再煮2-3分钟，撇去浮沫捞出沥干水。然后将鸡架/葱结/姜片/八角/足量的清水放入汤锅，大火烧开后转中火炖煮1-1.5个小时，炖煮至汤色发白。

4、锅里倒油烧热，放入郫县豆瓣酱中火炒出红油，再加红糖和生抽，小火炒至红糖溶化。生抽的量宁少勿多，以免炒好的红油颜色变黑。

将炒好的红油和青花椒放入炖好的鸡汤中，加盐调味后继续中火炖煮20分钟。

5、将炖煮好的汤底过滤干净，鸡架/葱姜这些捞出不用。

6、鸡胗/鸡心/鸡肝清洗后改刀，和凉水一起入锅（鸡翅尖也一起），煮开后撇净浮沫捞出沥水，用竹签串好。

重新起锅，鸡爪凉水下锅，锅里的水烧开后撇净浮再煮4分钟左右，捞出过凉剔去骨头，用竹签串好。

西兰花/莲藕/平菇/春笋分别改刀，锅里加水和一小勺盐烧开，将这些素菜放入锅中煮1分钟后捞出沥干水，分别用竹签串好。

7、将除西兰花以外的串放入过滤好的汤底里，汤底再次烧开后转中火煮6-8分钟，川味钵钵鸡代加工价格，然后将西兰花放入汤底中再煮1-2分钟。

将复制红油倒入锅中，串串继续放在汤底中浸泡1-2小时以便入味！入味后就可以食用了。

小贴士

1.复制红油在制作时已经加了大量的香料来熬制底油，所以在炒郫县豆瓣的时候没有额外加八角香叶这些香料。如果家里没有复制红油，那在步骤2炒郫县豆瓣的时候就加些葱/姜/蒜/八角/香叶/草果一起炒香。

2.鸡爪剔骨略费时费力，钵钵鸡代加工价格，可以省略此步骤。如果觉得整个的鸡爪太大，可以适当改刀剁开。

4.蔬菜的选择不限于这里说的这些，可以换成其他的，比如芦笋/青笋/土豆片/豆皮/海带等素菜，但不要选择绿叶菜。

5.串串浸泡的时间不要缩短太多，以免串串不入味。

红油钵钵鸡的做法

1、将鸡剔分开成鸡腿、鸡1胸肉、鸡翅、鸡骨架、鸡爪、鸡胗、鸡肝等部件。

2、把鸡件（除鸡1胸肉）充分洗净血水，放入锅中加入煮鸡料和适量清水，煮至鸡腿9分熟（插入竹签没有血水流出）捞出；关火，放入鸡1胸，浸泡5~8分钟捞出。把所有捞出的鸡件充分放凉。鸡骨留汤锅中继续熬煮。

3、将鸡腿剔骨，所有鸡件改成适口的大小。

4、将鸡件串在竹签上。

5、将蔬菜串在竹签上，放在加了盐的开水中氽烫熟。（配菜可以直接在未加麻辣味汁的原汤汁里氽烫。

)

- 6、将所有蔬菜放凉。
- 7、准备好所有炒制料。
- 8、锅烧热，加油，正宗钵钵鸡代加工价格，放入郫县豆瓣酱小火炒出色。
- 9、加入炒制料炒出香味。
- 10、将炒好的料放入煮鸡件的锅中，中火煮20分钟。过滤留汤放凉。
- 11、将10中的汤汁与麻辣味料汁材料混合均匀。
- 12、将鸡串放入汤汁中充分浸泡入味即可。

钵钵鸡的调味汁属于半汤类味汁，要求汁宽油量多，食材基本被味汁浸没，这样不需翻拌就可浸渍入味，食用起来方便简单。目前，常用的味汁类型基本可分为以下几种：

麻辣味型以盐、糖、味精、鸡精、白糖、香油、辣椒油、豆瓣油、泡辣椒油、花椒油、花椒粉、鸡汤、姜葱汁、酱油混合调拌而成。具有浓郁的麻辣风味，而麻辣中既有鸡汤的鲜香，又有和味增浓的甜味、鲜味来融合诸味。此味汁代表性极强，普及度高，是大众易接受的。

传统风味红油味型以盐、糖、味精、鸡精、白糖、香油、辣椒油、花椒油、鸡汤、姜葱汁、蒜汁、熟白芝麻调拌而成。此类味汁油多汁少，具有浓郁的红油香味，重用熟白芝麻，食材上应沾上少量的芝麻，这样食用时咬碎的芝麻会在瞬间迸发出浓郁的香味，使两颊生香。

青花椒味型是以盐、糖、味精、鸡精、白糖、香油、鸡汤、青花椒油混合调拌而成的。此类调味汁的油脂使用少，以汤汁为主，风味清淡，色泽素雅，具有浓郁的青花椒风味，且微有鸡汤的鲜香，是乐山、雅安一带比较常用的一种味型。也是现在钵钵鸡代表性的味汁。青花椒味型在四川、重庆、云南的山丘地区，出产一种像藤萝的野花椒树，其结出的花椒果实色泽青绿，干制后也是深青色，不像普通花椒果实呈红褐色。其味也截然不同，麻而不膩。清香袭人，甚至能香透一条街。花椒往往经油烫制后取油使用。

各类钵钵鸡代加工价格-钵钵鸡代加工价格-嘉辉厂家订做(查看)由四川省嘉辉食品有限公司提供。各类钵钵鸡代加工价格-钵钵鸡代加工价格-嘉辉厂家订做(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。