

麻辣钵钵鸡加盟费用 钵钵鸡加盟费用 嘉辉在线报价

产品名称	麻辣钵钵鸡加盟费用 钵钵鸡加盟费用 嘉辉在线报价
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

乐山钵钵鸡

乐山钵钵鸡（红油/藤椒味）的做法

1、先炒好白芝麻及做好四川红油辣椒待用。

2、取一口大锅，一定要很大且水多，鸡切成四块沸水下锅中煮，控制在大约7-10分钟左右，用筷子翻插入鸡大腿最厚的部分，如果不流血水了闷几分钟后捞出（可以加适当白胡椒粉）。

说明：

1.必须买公鸡且不能太老，凉拌菜都得是公鸡才会嫩。

2.控制好火候，不然会煮的很柴。

3.用葱姜可以去腥味，也可以让鸡皮变的黄黄的比较好看。

3、鸡捞出后，用凉开水冲凉后待用，待鸡冷却以后可以切块，少量比较柴的如鸡1胸肉等部分可以撕成鸡丝做1鸡汤饭。

4、香料汤：将八角、三奈、小茴香、香叶、桂皮等香料在水中煮大概20分钟，熬成香料汤，这个是整个钵钵鸡的灵魂。起锅时候加入白糖（做藤椒味建议用红糖颜色比较好看不用酱油）。

5、红油味:将芝麻调和油、熟油辣椒（喜欢藤椒味加入藤椒油）、鸡汤、两大勺香料汤、盐、味精（鸡精）、白砂糖等拌匀，撒上之前新炒出的白芝麻配成调味汁。

藤椒味：藤椒油建议自己买鲜藤椒加入部分青花椒提味来制作，味道会比买的浓郁很多。用植物油（非菜油）来爆香蒜、青红辣椒圈、加入新鲜炸好的藤椒花椒混合植物油、芝麻调和油、鸡汤、两大勺香料汤、盐、味精（鸡精）、白砂糖等拌匀，撒上之前新炒出的白芝麻配成调味汁。

说明：油一定要舍得加，不然味不够。芝麻调和油就芝麻油和植物油混合的油一般超市都会有，不要买纯芝麻油会太腻。

6、根据自己喜好煮适量素菜，将串好的鸡一起浸泡入调味汁中即可。

建议:

1.浸泡时间稍多会更入味

2.土豆如果自己切很薄30秒钟就可以了，我用的工具刨的，大概煮了一分多钟。其他黄瓜、莴笋、藕过一下水就可以了。

钵钵鸡技术配方

四川的钵钵鸡也可称为麻辣鸡片，钵钵鸡加盟费用，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，让人垂涎欲滴。由于调料的配方不同，川味钵钵鸡加盟费用，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，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。

用料：整鸡一只、葱30克、姜5片、蒜瓣5个、洋葱半个、莲藕1小节、香菇5朵、蘑菇50克、木耳50克、菜花80克、芦笋1小把、胡萝卜1根、莴笋1节、百叶结60克、土豆2个、豆瓣酱2大勺约30克、辣椒油2大勺约30克、红辣椒10个、桂皮1小块、香叶2片、小茴香5克、草果2个、花椒20粒

步骤：

- 1、先把鸡肉放到开水锅里焯出血沫，然后把鸡肉和骨头拆开。
- 2、鸡骨头重新放到汤锅，加入姜片和葱结，倒入开水，中火炖上30分钟，简易的鸡汤就做好了。
- 3、把鸡肉和蔬菜都用竹签串起来，想吃什么就准备什么就行了。
- 4、串好的蔬菜串放入沸水中烫熟
- 5、接着我们再来炒个底料，炒锅倒油烧热，放入红辣椒，桂皮，麻辣钵钵鸡加盟费用，香叶，草果，小茴香，草果，葱段，蒜瓣和切好的洋葱，炒出香味。
- 6、加入2大勺的郫县豆瓣酱和2大勺辣椒油炒匀
- 7、把之前煮好的鸡汤倒进去烧开
- 8、把之前已经烫熟的蔬菜串和鸡肉串一起放入底汤里，各类钵钵鸡加盟费用，泡上15分钟让其入味。
- 9、吃的时候撒点青红椒圈和香菜碎装饰下，看上去更漂亮，有食欲呀。

麻辣钵钵鸡加盟费用-钵钵鸡加盟费用-嘉辉在线报价由四川省嘉辉食品有限公司提供。麻辣钵钵鸡加盟费用-钵钵鸡加盟费用-嘉辉在线报价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。