

贵州辣鸡粉培训

产品名称	贵州辣鸡粉培训
公司名称	贵州万家鑫餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市观山湖区中央商务区9号地块群升世纪广场A1幢2单元7层3号
联系电话	18285126784

产品详情

贵州的辣鸡粉

是相当有名的，主要原因来源于黔菜中的一道名菜，贵州辣子鸡。贵州辣鸡粉的辣鸡和辣子鸡的制作工艺有异曲同工之处，才会如此出名。辣鸡粉起源比较早，贵州人喜爱吃米粉，家庭里面当天未食用完的一些菜，第二天就会作为早餐配料和米粉一起食用，辣鸡粉就这样很横空出世，味道还相当美味，就这样慢慢形成一道街头早点。

贵州辣鸡粉怎样制作，想学又该到哪里培训。想学辣鸡粉的制作就到[贵州万家鑫厨艺](#)，手把手教会，直到学会为止。万家鑫厨艺教学重点有哪些呢？首先得告诉你制作关键，辣鸡粉，无非两样东西，辣子鸡和米粉。我们要学会的重点有以下几点；

- 1,辣子鸡的鸡肉选材，辣子鸡要选用肉质比较紧致，散养土鸡最佳。
- 2，辣子鸡辣椒选用，选用贵州遵义辣椒和老姜，大蒜，现场做作的滋粑辣椒，这样的辣椒才够入味，更加香醇。
- 3，辣子鸡的炒制方法可以简单化，因为你制作辣鸡粉是用来销售，那么你就要使用快捷的方法，使用高压锅最佳，不仅时间节约，而且炖出来鸡肉会更加香糯。
- 4，米粉要选用较干的，提前泡制，在实际操作过程中才会更方便。
- 5，汤底的制作，选用猪大骨和鸡骨头熬制的高汤会好，味道更鲜美。

在贵州你想学好厨艺，想学好辣鸡粉，就要到贵州万家鑫厨艺学习，相信你自己的眼光，选择我们不会错