

临汾宫保鸡丁培训

产品名称	临汾宫保鸡丁培训
公司名称	临汾厨掌柜餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	尧都区贾得乡靳家庄108国道街1号
联系电话	13233066236

产品详情

厨掌柜小吃培训炒菜凉菜系列：

宫保鸡丁，红烧肉，木须肉，松仁玉米，凉拌菜，烧茄子，蒜蓉粉丝开边虾，腰果虾仁，烧腐竹，鱼香肉丝，湘味小炒肉，溜肥肠，[回锅肉](#)，糖醋里脊，剁椒鱼头，大盘鸡，麻婆豆腐，椒麻鱼，酸辣汤，油淋娃娃鱼，鸡汁萝卜丝，腊八蒜烧腐竹，尖椒肉丝，干煸豆角，红烧鱼块，清蒸鱼，红烧鱼，西红柿炒鸡蛋手撕卷心菜，肥肠豆腐，美极杏鲍菇，重庆辣子鸡，酱爆鸡丁，京酱肉丝，辣子鸡丁，椒盐玉米，蒜薹炒肉，[毛血旺](#)，水煮肉片，清炒杏鲍菇，苦瓜炒鸡蛋，清炒西芹等[炒菜的](#)做法。

厨掌柜宫保鸡丁简介：

宫保鸡丁，是一道闻名中外的特色传统名菜，该菜式的起源与鲁菜中的酱爆鸡丁，和贵州菜的胡辣子鸡丁有关，后被清朝山东巡抚、四川总督丁宝桢改良发扬，形成了一道新菜式——宫保鸡丁，并流传至今，此道菜也被归纳为北京宫廷菜，之后宫保鸡丁也流传到国外。

宫保鸡丁特点：

宫保鸡丁选用鸡肉为主料，佐以花生米、黄瓜、辣椒等辅料烹制而成。红而不辣、辣而不猛、香辣味浓、肉质滑脆，由于其入口鲜辣，鸡肉的鲜嫩配合花生的香脆。

厨掌柜宫保鸡丁培训学习内容：

- 1、鸡肉的选取；
- 2、食材的选择与处理；

- 3、调味料汁的制作；
- 4、宫保鸡丁的制作；
- 5、宫保鸡丁的经营技巧，利润分析。

厨掌柜宫保鸡丁的做法培训学习时间：

一般2天左右可以熟练掌握，老师手把手教学，学员亲手操作，不限制学习时间，学完回家可以直接开店。

厨掌柜宫保鸡丁培训学习优势：

- 1、厨掌柜采用实践与理论相结合的培训模式，注重学员亲手实践，老师手把手教学，学会资料配方带回家，售后终身；
- 2、学习红烧肉技术，零基础教学，从食材的处理、工具使用开始，到讲解制作技巧、调料配比，让学员轻松掌握；
- 3、红烧肉技术在家做不好，可以来学校免费重学；
- 4、免费品尝，味道满意后再学习，不拍你不尝，就怕你不来；
- 5、提供小吃原料配方，学员可独立开店，回家跟学校做的味道一致；
- 6、所学项目随到随学，免费住宿，练习材料免费，学会为止；
- 7、700多种特色小吃，原料讲究，精准配方，口味独特；
- 8、专业老师提供开店指导，帮助没有开店经验学员顺利开店；
- 9、学校优惠活动：学2项送2项，学3项送4项。

厨掌柜小吃培训教你宫保鸡丁的做法：

主料：

鸡腿400克、花生50克。

调料：

花椒2克、干辣椒10克、粗辣椒面25克、紫草2克、生姜适量、蒜适量、大葱适量、花椒油适量、料酒5克、盐适量、蛋清半个、淀粉适量。

料汁：

料酒10克、盐3克、白砂糖30克、白米醋35克、酱油20克、淀粉适量

做法步骤：

- 1、食材：鸡腿、花生等。

- 2、辣椒面放锅里，另外起锅，油烧七成热，取一半一勺一勺浇在辣椒面上，边浇边搅拌。
- 3、留一半热油凉至五成热，浇在辣椒面上，加紫草，搅拌均匀，小火慢熬10分钟，关火，过夜即可。
- 4、花生倒入开水里，泡发后捞出，去皮。
- 5、起油锅，小火炒到微微黄，盛出。
- 6、鸡腿去骨，切丁，放入加饭酒、盐、蛋清拌匀，加淀粉，拌匀。
- 7、制作料汁：放入加饭酒、盐、糖、白醋、酱油、淀粉，拌匀即可。
- 8、取适量过夜红油，小火加热后，放入花椒和辣椒，炒到棕红色。
- 9、下鸡丁，转大火，略炒，立刻放入姜片、蒜，炒半分钟，淋入料汁，快速翻炒。
- 10、放葱段、花生，翻炒至酱汁完全包裹。
- 11、放少许花椒油，翻炒即可。
- 12、成品盛出。