

淄博可以教学早餐母鸡汤技术，母鸡汤学费多少钱

产品名称	淄博可以教学早餐母鸡汤技术，母鸡汤学费多少钱
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

母鸡汤特点是味道鲜美，味道纯正，真材实料，回头客源多，并能迅速扩大吃油饼喝鸡汤的广大人群。汤和粥都是养生中较为上等的佳品。一碗好汤，足以令人焕发精气神;一碗好粥，也足以让人身体健康。经常喝汤或喝粥的人，比不爱喝汤和粥的人，看上去要年轻很多。在诸多汤品中，鸡汤也算是养生滋补中较为上等了。鸡汤，不仅有助于身体羸弱的病人尽快康复，也有助于普通人体魄越来越强健。目前较流行的早餐非油饼母鸡汤莫属了，油饼母鸡汤是人人都能消费得起的食品。

油饼母鸡汤特点是经济实惠、外酥里嫩、美味可口。母鸡汤特点是味道鲜美、味道纯正、真材实料、回头客源多，并能迅速扩大吃油饼喝鸡汤的广大人群。油饼母鸡汤优势在于物美价廉，女同志喝一碗鸡汤3元钱，油饼2元钱，5元钱就可以吃饱。男同志喝一碗鸡汤3元钱，油饼2-3元，5-6元即可吃饱。而且操作时干净卫生，让广大食客看得见吃的放心。

青岛膳学派母鸡汤做法：

- 1、取一个大的锅子装入适量的水，将整只冷鲜的肥西老母鸡内外洗净。
- 2、贴近内脏部分一定要洗干净否则影响鸡汤质量。
- 3、洗净的肥西老母鸡放入一个大的容器中，用厨房纸吸干老母鸡表面的水分，然后用手把盐搓抹在洗净的鸡身，搓到感觉盐在鸡皮上充分融化。(只搓鸡皮，不要让盐接触鸡肉的部分)
- 4、然后将搓上盐的鸡放入冰箱冷藏20分钟(搓盐并冷藏后再进行蒸制，会使蒸好的鸡皮香脆)。
- 5、将冷藏后的鸡用纯净水冲净后去掉鸡头与鸡尖，然后将处理好的老母鸡放入砂锅中，加入1250克清水蒸制30分钟。
- 6、然后在锅中加入适量的盐，再蒸20分钟即可。

母鸡汤营养价值

鸡肉虽然鲜美但几乎没有营养。鸡的营养物质大部分为蛋白质和脂肪，吃多了会导致身体肥胖。鸡肉中欠缺钙、铁、胡萝卜素、硫胺素、核黄素、尼克酸以及各种维生素和粗纤维，长期食用易导致身体亚健康。