

泰阿可以培训正宗口水鸡技术，包教包会

产品名称	泰阿可以培训正宗口水鸡技术，包教包会
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

口水鸡是中国四川传统特色菜肴，属于川菜系中的凉菜，佐料丰富，集麻辣鲜香嫩爽于一身。在烹制时，煮鸡用的汤料很有讲究，需要恰到好处，这样可以较大限度地保存鸡的可溶性蛋白，增加鸡肉的鲜美程度，又能具备其特有的香型和滋味。口水鸡是一道凉菜，佐料丰富，集麻辣鲜香嫩爽于一身。有“名驰巴蜀三千里，味压江南十二州”的美称。“口水鸡”这名字初听感觉有点不雅，脑子里可能会出现一副口水滴哒的样子，之所以叫口水鸡还因为有很多花椒，吃了会麻到嘴巴瘫痪不由自主流口水。

青岛膳学派制作口水鸡需要注意：

- 1、浸熟的鸡要放入冰水浸泡，这样鸡的表皮爽脆弹牙，肉身冰凉透骨。
- 2、口水鸡的酱汁调制很关键，这里的做法没有餐馆的油腻，自己酌情添加，麻，与辣份量也请根据喜好加减。
- 3、油温暖的时候就要舀出一小勺放入辣椒粉中拌均匀，这是为了防

止油温控制不好，导致油温过高的时候倒入辣椒粉中，会引起辣椒粉变黑，变苦，十分适合新手。

4、煮鸡是全部过程中的重点。鸡不能煮得太久，有条件的话，*好在水中放些冰块鸡冰镇的时间越长越好。也可以把熟鸡放入冰箱的冷冻层，但一定要将整鸡完全浸泡在水中，注意不要冷冻过度，否则就前功尽弃了。

5、为了方便起见，辣椒油、花椒油也可以用买来的瓶装货，老干妈是第一选择。但要记住一定是自己动手做的材料才*好味、*健康，买现成品只能是退而求其次。

膳学派精湛的技术，让每一位真心来求学的学员高兴来，满意而归，让每一位学员生意蒸蒸日上。好美味承诺，凡是每一位来膳学派求学的，技术包学会，本公司为方便每位学员学技术，制定随到随学的制度，方便每位学员更好的学技术。