

## 老母鸡汤技术在德州可以培训，实体教学

产品名称	老母鸡汤技术在德州可以培训，实体教学
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

鸡汤特别是老母鸡汤向来以美味、营养著称，有很好的进补功效，还可以缓解感冒症状，提高人体的免疫功能的作用，同时特别适合产后气血虚弱的女性调养，也适合营养不良、精神衰弱的人食用。鸡汤对青年女性还具有美容养颜的作用。油饼母鸡汤以特制的熬制手法，在注重保持原有营养成分的同时注重原汁原味的口感，具有较好的食疗与滋补功效，可提供人体优质的蛋白质，必需氨基酸、维生素、不饱和的脂肪酸。现阶段快节奏的生活方式，使得快餐业迅速兴起。

#### 青岛膳学派做法：

- 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。