

# 淄博口水鸡技术培训 专业指导一对一

产品名称	淄博口水鸡技术培训 专业指导一对一
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

淄博口水鸡技术培训 专业指导一对一002

口水鸡这名字,可说是取得大俗大雅。这菜名要取得好可不是件容易的事。和一篇好的文章一样,好名字是神来点睛之笔,比较是难得。口水鸡其意为每次再一想起它来,鲜香嫩辣的回味立刻让人牵肠挂肚,流口水。第一次听口水鸡的名字会感觉比较怪,不过吃过之后就知道怎么回事了。后来每次一听口水鸡,想起那种酸辣香的味道,嘴里还真就充满口水。

### 膳学派口水鸡

膳学派口水鸡怎么做?制作口水鸡只需这3步

制作口水鸡原料：鸡750克

制作口水鸡调味料：葱20克，姜10克，蒜、芝麻、盐各5克，糖3克，酱油3毫升，醋8毫升，辣椒油10毫升，料酒适量

膳学派口水鸡做法：

- 1、鸡洗净，斩成块;葱、姜、蒜洗净，切碎。
- 2、锅内防水，在水即将烧开前，把葱、姜、料酒都加到锅里，水开后放入鸡煮10分钟，煮好的鸡立刻放到凉水里，比较好是放在冰水里激一下。
- 3、将鸡肉从冰水中取出沥干，切成小块，放入盘中，将芝麻、酱油、盐、糖、醋、蒜混合两勺辣酱油，搅拌均匀后，淋在鸡肉上面即可。

小贴士：

煮鸡时先把水煮沸，再加入鸡煮，时间不要过长，这样煮出的鸡才嫩。把煮熟的鸡放到冰水中，可使鸡的皮质细腻紧滑，脆脆的不容易散烂。拌料根据自己的口味，还可以配一些香菜、香葱。

膳学派师傅点评：

膳学派口水鸡要做得麻辣鲜香，要掌握好两个要点：一是将鸡煮至断生后，过一下冷水，让鸡皮爽脆，再用鸡汤浸泡入味，取出斩件便可。二是需要用干辣椒、辣椒油、麻酱等佐料来调制酱汁。从而使得口水鸡鸡味浓郁，辣味透过鸡肉丝丝渗透出来，无限飘香，不太能吃辣的朋友也适合。

青岛哪里有学习口水鸡的地方?膳学派口水鸡小吃培训一对一教学，包教包会哦，欢迎咨询。