

菏泽培训正宗口水鸡技术

产品名称	菏泽培训正宗口水鸡技术
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。

口水鸡"这名字乍听有点不雅，不过这名字的来历倒却有着文人的温雅。郭沫若在所著《贻波曲》中，有：“少年时代在故乡四川吃的白砍鸡，白生生的肉块，红殷殷的油辣子海椒，现在想来还口水长流……。”烹调赐拈来"口水"两字，倒成就了大名鼎鼎的"口水鸡"。口水鸡吃起来的口感取决于鸡的煮泡时间，需要恰到好处，油淋鸡身并按摩让肉质更嫩有嚼劲，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。

口水鸡之所以称作口水鸡，是因为成品食之，除肉嫩、鲜香、回味之外，还会令人吃后麻到嘴巴颤跳不止，而不由自主地口水直流，所以口水鸡便因此而得名。口水鸡属于川味特色名吃，有相当久的发展历史，深受华中及西南地区百姓的喜爱，它既是酒店餐桌上的助餐佐酒佳肴，同时也可作为休闲解馋之零食。既可与其它菜品搭配销售，也可专品经营，开店或流动买卖也是不错的生意。

膳学派培训内容详情

- 1、口水鸡的加工方法和炒制方法
- 2、口水鸡味型的调配方法
- 3、口水鸡秘制味碟技巧
- 4、红油炼制处理方法
- 5、口水鸡制作过程中的常见问题和处理技巧

6、口水鸡主要原材料的好坏识别等。