

洛阳正宗香酥鸡技术

产品名称	洛阳正宗香酥鸡技术
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
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

洛阳正宗香酥鸡技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

香酥鸡”是山东传统风味菜肴，传遍济南、青岛、烟台等地区。此菜选用笋母鸡，以高汤蒸熟，火候足到，入油再炸，焦酥异常，其色红润，肉烂味美，是佐酒之美味。

香酥鸡鸡肉蛋白质的含量比例较高，种类多，而且消化率高，很容易被人体吸收利用，有增强体力、强壮身体的作用。鸡肉含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类，是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。鸡肉对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳、月经不调、贫血、虚弱等有很好的食疗作用。祖国医学认为，鸡肉有温中益气、补虚填精、健脾胃、活血脉、强筋骨的功效。

鸡的品种很多，但作为美容食品，以乌鸡为佳。其性味甘温，含有蛋白质、脂肪、硫胺素、核黄素、尼克酸、维生素A，维生素C、胆甾醇、钙、磷、铁等多种成分。

乌鸡入肾经，具有温中益气、补肾填精、养血乌发、滋润肌肤的作用。凡虚劳羸瘦、面瘦、面色无华、水肿消渴、产后血虚乳少者，可将之作食疗滋补之品。

银川地方风味小吃，特点是香酥脆嫩。先把煮熟的母鸡去骨不去皮，将鸡肉撕成长条形，拌以盐、香油、味精，另用3个蛋清，加淀粉、白面各半，搅匀。将泡沫糊的一半倒入抹有清油的平盘中，然后投入鸡肉条，用剩余的一半泡沫糊将鸡肉条包起。包好的鸡肉条放进7成热的油锅中炸至白黄色捞出，切2刀3条，再横切、码盘，蘸椒盐食用。

香酥鸡，是山东地区特色传统风味名菜之一，属于鲁菜系。传遍济南、青岛、烟台等地区。此菜选用笋

母鸡，以高汤蒸熟，火候足到，入油再炸，焦酥异常，其色红润，肉烂味美，是佐酒之美味。

鸡洗净,从脊背劈开剔去筋骨,用刀背砸断鸡翅大转弯处,剥去鸡爪、嘴、眼,抽去大、小腿骨,然后用花椒、精盐腌拌鸡身,葱姜拍松与丁香、八角一起放鸡肚内,腌渍2小时后,放入盘内,加酱油、糖,绍酒、清汤上笼蒸烂取出,去葱姜、花椒、丁香、八角,鸡身抹上酱油,放入九成熟(约225)的油锅中炸至金黄.

做法

食材准备

笋母鸡、大茴3两，小茴6两，红蔻3两，白蔻2两，肉蔻3两，丁香3两，白芷3两，良姜3两，草蔻3两，草果3两，花椒6两，三奈3两，荜拔3两，砂仁6两，干姜6两，香叶3两。

每一种分9包，3天后不用取出，放第2包，6天后取出第一包，放入第三包，以此循环。

制作步骤

1、卤鸡过程

把鸡毛拔净后，盘好，将卤汤烧沸后，将盘好的鸡放至锅内，用篦子压在鸡上，再压上一块净的石头，再放入调料（白糖、盐、料酒、糖色、水适量），放至锅内即可（注：按50斤汤计算：2斤盐，1斤糖，1斤料酒，烧开后1小时，再卤）。

2、卤鸡时间

蛋鸡：一般3—4小时。

公鸡：一般30分钟左右。

另外，酌情鸡的老嫩分析，所卤的时间长短而定：

蛋鸡：3—4小时闭火，焖20---30分钟即可。

公鸡：30分钟闭火，焖10分钟即可，将之捞出。

3、销售时，用剪子将鸡肚子剪几下，使之空气流通，放入80度的油锅中，进行炸制，出现外皮金黄色即可捞出，之后，表面上撒上一层辣椒粉或孜然粉，再配上一包辣椒油即可。

4、辣椒油的配制

红辣椒5斤粉碎，花椒05斤，川椒03斤，桂皮02斤粉碎，芝麻05斤，盐适量。用时把卤汤上的鸡油取出，将之拌稀成汤状，分成若干小包，一只鸡配一包。

注意事项

1、用花椒、精盐搓鸡身时要将鸡腿根、翅根及腹内搓到，不可漏掉。

2、蒸好的鸡要用布擦去花椒。丁香等调味料，以免炸时发生爆炸。

3、油温应高一些，最好是八九成熟，如油温过低就会将鸡炸干，影响菜肴酥烂的质地。