

开封特色鸡公煲技术

产品名称	开封特色鸡公煲技术
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

开封特色鸡公煲技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

鸡公煲是道硬核菜，听起来复杂但是做起来简单，鸡公煲的汤汁吸收了鸡肉和蔬菜的精华，吃起来非常鲜美。这道菜贡献给吃不到家乡味道的留学生解馋，吃完的汤汁继续煮面条、粉丝都很棒，也可以加水涮自己喜欢的蔬菜当火锅吃，不浪费。鸡公煲是重庆烧鸡公和重庆干锅鸡在外地的杂交变种菜品。以浓香滑嫩，入味彻底，形式新颖见长，口味可根据各地需要可调，分微辣、中辣、重辣各味型。烧鸡公是重庆及四川一带的特色菜，之所以叫烧鸡公而不叫烧公鸡，是因为在重庆话中公鸡被称为鸡公。

鸡公煲，秉承四川人贯的麻辣品性，吃起来爽口爽心，过后回味无穷。当你大快朵颐其中的鸡肉之后，还可以点一些小菜，放到锅里面涮煮，吃到后面，味道越来越浓，让人越吃越想吃。重庆鸡公煲因为其选料精良，配方独特，工艺考究，又加入了火锅长盛不衰的经营理念，使其迅速打开市场，风靡各地，现已成为美食市场一道美丽的风景线！

做法

食材准备

鸡半个、洋葱半个、芹菜4根、青辣椒一个、香菜一把、豆芽菜适量、烧鸡公调料半包、腐乳一块、干辣椒5根、酱油适量、料酒适量

制作步骤

1、鸡切块，放入锅中煮10分钟左右，把脏东西都煮出来。

2、酱油和料酒加入碗中，夹鸡块裹满料汁，放入盘子里。腌一个小时候左右。

一定要趁热夹起鸡块蘸料，这样的话鸡肉很容易吸收味道。

3、起锅，加水，倒入鸡和烧鸡公调料或者火锅料，再放入辣椒干。

4、煮鸡的同时，把洋葱，芹菜，青椒，香菜洗净，切好。黄豆芽洗净，放在水中浸泡。

5、20分钟以后，加入芹菜和黄豆芽。10分钟后再加入洋葱和青辣椒。

6、继续煮10分钟，就可以关火，加入香菜即可。

做法三

烧鸡公主料：三黄鸡 1700g 青辣椒 50g 土豆 500g 调料 150g 红辣椒 50g

烧鸡公辅料：油 适量 大葱 适量

1、三黄鸡一只洗净，斩块备用。

2、土豆洗净去皮备用。

3、将土豆切小块备用。

4、青红椒洗净切片备用。

5、大葱洗净切段备用。

6、烧鸡公调料一袋备用。

7、炒锅放油，加入烧鸡公调料一袋。

8、将调料爆出香味。

9、剁好的鸡块放入锅中翻炒。

10、鸡块炒至断生。

11、加入切好的大葱段。

12、加入适量清水，盖上锅盖焖煮。

13、煮至汤汁浓稠。

14、加入土豆块再煮至土豆熟。

15、加入青红椒片，煮至断生，即可关火食用。 [2]

做法四

主料：土公鸡、炸豆腐块、香菇

辅料：豆瓣酱、蒜头、泡椒、泡姜、野山椒、大葱、生抽、老抽

1 土鸡宰杀治净，剁2厘米见方的块备用

2 豆瓣酱，泡椒剁细 泡姜切片

3 葱切段

4 香菇水发备用

5 锅上火加油50克烧热，放入鸡块炒干水分至出香味，下入豆瓣酱，泡椒，泡姜炒至油出红色余香

6 喷入料酒或白酒5克 下高汤250毫升，十三香适量，下生抽，老抽，鸡粉调味。

7 加入炸豆腐，香菇大火烧开转微火焖烧10分钟，起锅装盘，撒上葱段花即可上桌。 [3]