

新乡特色钵钵鸡小吃培训

产品名称	新乡特色钵钵鸡小吃培训
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

新乡特色钵钵鸡小吃培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

钵钵鸡，来源于四川眉山 [1]，从清代流传至今已有上百年的历史，是以陶器钵盛放配以麻辣为主的佐料，加上多种调料的去骨鸡片拌和而成。有皮脆肉嫩，麻辣鲜香，甜咸适中的特色。吃奶汤面时配以钵钵鸡，别具风格。成品鸡肉不鲜亮。钵钵鸡的色泽应该是红白相间，油亮。调味时不应放酱油，以免有伤鸡肉色泽。熟油辣椒炼好后，可放置一两天再用，即能使油脂红亮，成品好看。

钵钵鸡是一种四川传统名小吃，属于川菜系。从清代流传至今已有上百年的历史。是以陶器钵盛放配以麻辣为主的佐料，加上多种调料的去骨鸡片拌和而成。有皮脆肉嫩，麻辣鲜香，甜咸适中的特色。吃奶汤面时配以钵钵鸡，别具风格。1990年获成都市个体名小吃优质奖，1991年被成都市人民政府命名为优质名小吃。

比较出名的如：钵客藤椒钵钵鸡、祥和祥钵钵鸡；钵钵鸡一听其名，就觉得很新奇，“钵钵”其实就是瓦罐，钵外面是画着红黄相间的瓷质龙纹，钵内盛放配以麻辣为主的佐料，菜品在特殊加工后用签串制，晾冷浸于各种口味的佐料中，食用时自取自食，除味道悠长外更添情趣盎然。

有着深厚的历史渊源。钵钵鸡食用方便，多种口味可选择，配以特色鸡汤饭即可休闲品味，亦可权作一餐。钵钵鸡，还是可以观赏的。将肉煮熟，不能煮烂，八分火候就行。尔后晾干，切成片，用竹签分门别类串成串。肉片是肉片，脏腑是脏腑，鸡腿是鸡腿，翅膀是翅膀。放进藤椒油汤里一捞，再举至嘴边，油艳欲滴。盛装鸡肉的钵钵也是可以观赏的。青花钵，为上。粉红的肉，青绿的汤，翠蓝的钵。把樟树、桂树木板镶拢来，外面用竹篾窟紧，就像一只洗脚盆。

步骤

- 1、鸡肉拿回来反复清洗干净，将鸡砍成大块，一只鸡大概砍个四五块就行了。
- 2、准备一大锅水，水里放入原料2。
- 3、把鸡肉放进水里，水开后煮三十分钟就可以了,然后将鸡肉捞起，放在碗里晾凉。
- 4、鸡肉凉了后，用手将鸡切成小条，如果不喜欢用手，也可以用刀切成小条，便于进味。
- 5、最重要的一步开始啦，调味，准备好的姜葱蒜。
- 6、准备好矿泉水，倒在一个大碗里。
- 7、将姜葱蒜剁碎，放进矿泉水碗里，另外用一个碗，放入原料4，其实调味主要是看个人的口味，原料的配比并不是固定的，可以根据自己的口感增加或者减少相关的调料。
- 8、然后把两个碗的调料混合。

注意事项

- 1、如果馒头喜欢碎碎的口感，那就不要一次性把馒头都放进去了，放一部分吃完了再放，如果喜欢软软的口感，那就一起放进去吧。
- 2、如果家里没有矿泉水，可以用冷开水代替，但曾经试过一次用煮鸡的汤来代替矿泉水，发现并不是很好，因为鸡汤总感觉有点凝结似的，可能是有油的缘故吧，所以还是放水清爽一点哦！
- 3、煮过鸡的汤可以用来煮成蔬菜汤,如果要用汤煮菜菜，那要把鸡先焯一遍水，这样鸡汤才会干净,偶煮过冬瓜汤,冬瓜汤里放点盐。