

山东鸡公煲技术教学，简单易学不难

产品名称	山东鸡公煲技术教学，简单易学不难
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

山东鸡公煲技术教学，简单易学不难002

项目介绍

鸡煲：别名“重庆鸡公煲”“奇味鸡煲”“百味鸡煲”是一道重口味，令人一吃就难以忘怀的新名菜，同时结合了火锅长盛不衰的经营精华，又具有百吃不厌，同时又给人带来越吃越丰富的感受。青岛膳学派小吃培训的鸡煲色泽红润，口味香醇，是一道丰餐美食，吃后令人留有一种难以忘怀的味觉享受。其具有精良的加工和独特的方子，从而具有香味浓郁，鲜嫩适口，百吃不厌，是美食市场的新亮点。

鸡公煲

培训内容

- 1、原料市场采购技巧【学员开业使用设备的采购地点及价格指导】
- 2、原料及辅料的前期处理技巧
- 3、鸡的腌制方法
- 4、高汤熬制方法
- 5、秘制鸡煲酱制作方法，骨头煲、清补凉鸡煲的制作方法。
- 6、老师指导学员亲自动手操作及作品点评、结业
- 7、后期电话辅导，开店疑难问题解决。

投资优势

- 1.鸡煲不仅可以做鸡，还可以做筋头巴脑，羊肉,排骨等多种肉类。
- 2.鸡煲不仅可以大块朵颐吃肉喝汤还可以当火锅涮羊肉.青菜肥羊粉等涮火锅的一切涮品。
- 3.开鸡煲店老板自己掌握技术可以省去聘请厨师的高额工资，还不用看大厨的眼色。
- 4.鸡煲的利润非常大但还让人们觉得不贵，比如一盘菠菜6元，只需4两菠菜按2元一斤记算成本8毛钱，真是翻了好几倍，几乎所有的涮品都可以达到这样的利润。

项目简介：

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。鸡公煲是“重庆烧鸡公”和“重庆干锅鸡”在外地的混合菜名。实际上重庆鸡公煲跟地名重庆没有太大的关系。浓香滑嫩，入味彻底，特点麻辣鲜香，口感醇厚，香辛料味渗入鸡块中，食后令人回味无穷。

加工方法1、将鸡切成3厘米见方的块，冷水倒入白酒适量、水开后打泡起锅备用；2、鸡块清水中漂净血水，放入料水中氽过，捞出沥水，加入秘制酱料腌制30分钟；3、姜切成片，大蒜切成片，大葱切成段；4、油锅下老油，烧到7成热，下鸡块大火翻炒，至断生并去掉水分，下干辣椒、花椒、姜、蒜炒出香味，下精盐、酱油、味精、料酒调味，炒制出香，加清汤煨制10分钟盛入砂煲；5、把鸡块倒入砂煲，锅中带火上桌，放入葱段，加洋葱、香菜、西芹上桌，砂煲继续加热，由客人搅拌翻匀，10分钟后即可食用。6、鸡块食用完毕后，加入清汤或麻辣高汤，可涮食腐竹，各类青菜，形式各异（参考火锅形式）。

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。

烧鸡公，是用公鸡、青椒、芹菜、洋葱等食材制作的菜品，口味以麻辣为主。此菜为重庆的一道经典江湖菜，广泛流行于川渝一带，属于川菜系或渝菜系。

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。