

淄博学习钵钵鸡技术地方

产品名称	淄博学习钵钵鸡技术地方
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

淄博学习钵钵鸡技术地方

钵钵鸡，四川成都的汉族传统名小吃，属于川菜系，从清代流传至今已有上百年的历史。1990年获成都市个体名小吃优质奖。“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，具有皮脆肉嫩，麻辣鲜香，甜咸适中的特色。

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，外面用竹篾窟紧即可。

钵钵鸡是近几年出现于成都的一个新型火锅品种，它是将鸡肉块及杂碎在调味锅里煮熟后放入特别红油钵钵里冷卖的一种小生意。钵钵鸡菜是真正的冷食品。钵钵鸡不仅卖鸡肉同时其他荤菜和素菜均销售。钵钵鸡的味重在红油上，特香特有麻辣味的红油是钵钵鸡取胜的根本。

学习两种钵钵鸡风味

1.红油钵钵鸡。红油味是较早的钵钵鸡风味，它在继承火锅风格的同时又加以了改进，更注重油的品质，可以说红油味重在红油风味上面。

2.藤椒钵钵鸡。外观上与红油味完全不同，汤白油白，但入口仍有麻辣味感，麻辣酸甜是藤椒钵钵鸡的主要特征。藤椒钵钵鸡目前受欢迎的程度不低于红油味。