

日照桶子鸡技术培训中心，零基础教学

产品名称	日照桶子鸡技术培训中心，零基础教学
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

桶子鸡的制作十分讲究，原料采用三年以下，肉腴饱满，胸脯挂油、形体园美的优等肥嫩活母鸡。宰烫褪毛，配以五味佐料，用文火煨制而成。桶子鸡并非是一种让人吃饱的食品，而是让人去享受的食品。桶子鸡肉特别筋道，很多人啃不动、嚼不烂，只好囫圇吞枣一般吞下去。居然有人不会吃鸡?清咸丰五年(1955年)，桶子鸡创始人的后裔重返故里开封，并带回一桶"陈年老汤"随在开封办起桶子鸡店。桶子鸡以传统工艺为基础，二十多年的老汤为底料，辅以20多种中草药，结合现在消费者口味及健康理念，改良创新而成。

桶子鸡是开封特产名菜，以其色泽鲜黄，咸香嫩脆，肥而不腻，越嚼越香几大特征而出名。其主料是鸡，首要烹饪工艺是煮。膳学派桶子鸡以制造精密、选料严峻、滋味一同而久负盛誉，历经一百多年而久销不衰，现由久味香鸡鸭店烹制运营。在原有运营基础上，新增加棕黄亮光、烂中香脆、醇香味厚的烧鸡、桂花板鸭、焖炉烤鸭、五香酱牛肉、熏鱼和牛肉干等产品，为世人称道，享誉古城。

桶子鸡以传统工艺为基础，二十多年的老汤为底料，辅以20多种中草药，结合现在消费者口味及健康理念，改良创新而成。卤味菜品香而不腻，瘦而不柴，回味无穷。新乡百味鲜对产品质量和食品安全要求严格，产品全部采用天然原料生产，绝无添加剂及化学成分，充分保证食品卫生安全。桶子鸡以鸡皮黄亮、肉嫩鲜香而远近闻名，深受大家的喜爱。至今，它已有400多年的历史了。桶子鸡具有脆而不烂、香而不腻、甜而不浓、全骨入味、营养丰富的特点，得到群众的热烈欢迎。后来，清朝皇帝派人取走品尝后，于是桶子鸡成了贡品。

由于桶子鸡本身的特点就有一个脆字，注定了桶子鸡并非是刀剁成几块，啃来啃去，也不是撕成几半，大口的去咬，桶子鸡讲究的是要先剃骨，再切片，吃的时候夹起无骨的肉片，细细嚼来，越嚼越香。从这一点来看，桶子鸡并非是一个让人吃饱的食品，而是让人去享受的食品。

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。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。