

株洲鸡翅包饭培训

产品名称	株洲鸡翅包饭培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

鸡翅包饭源于于一道加工工艺菜四川成都申老师傅将这道加工工艺菜拓宽，以烤串方式出现在大家眼前。这道十分有特点的特色小吃，一直以来全是商家眼里的创业商机。怎样能迅速更为制做这道特色小吃，让这道特色小吃更为大众化，一定的难题主挡了很多商家想1、提前准备一些鸡翅中，假如能购到鸡全翅，可以用鸡全翅来做，切去鸡翅根一部分，保存翅中和翅尖，今日用翅中来做，必须给鸡翅中去骨。用刀顺着鸡腿骨骼的地区划圈，再用利刃把肉向下刮，用餐厅厨房剪子实际操作会更便捷。

2、将全部鸡翅中的骨骼都去除掉，先放到一边预留。

3、如今做蛋炒饭，一小碗白米饭，一些圆葱丁，一些蒜泥，一些葱段，一颗生鸡蛋。

4、锅中倒一点食用油，先放入蒜泥炒出香味，再打进一颗生鸡蛋，炒散，使鸡蛋液包裹住蒜泥，再下圆葱丁炒香，随后倒进白米饭，放盐、生抽酱油、黑胡椒粉，把全部原材料炒匀，zui后撒进葱段，炒匀后熄火。

5、把刚刚去骨的鸡翅中拿过来，在每一个翅中里添充进蛋炒饭，不适合填的过满，以防一会加温的情况下饭会跑出去。再调一碗料汁，必须2汤勺生抽酱油、2汤勺米酒、2汤勺纯蜂蜜、2汤勺冷水、少量的黑胡椒粉。

6、把铺满蛋炒饭的翅中先后下下锅中，煎到外皮发黄。

7、这时候倒进料汁，文火渐渐地烧煮，直至料汁收湿。