

# 淄博藤椒鸡技术培训

产品名称	淄博藤椒鸡技术培训
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

椒麻鸡属于川菜，主要原料是鸡、青椒/甜椒、香菜，口味是麻辣，工艺是煮，烹饪的难度属于中级。成品麻醇咸鲜，质地软嫩，清爽可口。椒麻鸡有百年的历史沉淀，藤椒鸡在新疆家喻户晓，与拌面、抓饭、烤羊肉、大盘鸡一起被成为新疆美食的代表。辣：辣而不燥，不忌口；麻：回民善用麻椒，去腥添味；香：香而不腻；鸡肉质地软嫩，清爽可口。

夏日里什么荤食也不如一盘开胃麻辣的藤椒鸡啦！好鸡就是不一样，肉质紧致，撕扯的时候手感都明显给力，幻想着马上要吃到这么有口感的鸡肉，耐心明显就不足了，撕扯完毕，一大盆盆。码上洋葱丝和葱段，加上秘制椒麻汁啦。底部有沉淀物，但主要都是油，还有辣椒和粗的葱段。椒麻汁浇在鸡肉表面。

藤椒鸡的制作方法很多，是一款可批量制作的经典凉菜，加工时要合理控制加热时间，确保鸡肉不像“扒鸡”一般松散，又能够将鸡肉本身的鲜香味体现出来。较近几年，“新疆藤椒鸡”也比较流行，将撕好的鸡块与香菜段、辣椒片、圆葱丝拌在一起，再点上芝麻油和花椒油(也有将生花椒去籽，与鲜葱叶、盐混合铡制成极细的“葱椒蓉”，盛入碗内，用热油泼一下，加酱油、味精、芝麻油、鸡汤调成椒麻汁，淋在鸡肉上)，吃起来鸡皮脆香、肉质筋道、越嚼越香。

### 膳学派藤椒鸡培训内容

- 1.原材料的挑选
- 2.香料的认识
- 3.藤椒鸡改刀、去腥处理技术
- 4.藤椒鸡腌制及辅料准备
- 5.技术及最后腌制技术讲解

6.核心技术的讲解

7.成品的制作及装盘

8.店面装修设计，选址开店指导

9.专家讲解开店流程及经营管理咨询