

# 长沙东安仔鸡培训

产品名称	长沙东安仔鸡培训
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

民以食为天”，做食品生意，只要口味好，经营有特色，是能够做到稳赚不赔的。现在街头的早点、快餐店，所售食品十年如一日，根本没什么新意，人们早已吃腻了，总想换换口味。鸡蛋汉堡的问世，正迎合了人们的这种需求，也为创业者提供了一条致富门路。鸡蛋汉堡不仅可做为早点、快餐销售，还可做为休闲食品，其市场潜力不言而喻！

东安子鸡又叫东安鸡、官保鸡，是一道地方传统名菜，属于湘菜系。因用东安新母鸡烹制而成，故名。东安子鸡成菜呈红白绿黄四色，鸡肉肥嫩，味道酸辣鲜香。东安子鸡是属于湘菜的一道汉族传统名菜，因用东安母鸡烹制而成，故得名，1972年，美国总统尼克松访华，毛泽东用“东安鸡”宴请宾客，受到宾客的赞扬。后逐步流传到美洲、欧洲等地，并成为湘菜的风味当家菜目之一。此菜曾入选2010年上海世博会四大传统湘菜名录。

制作步骤大致为：将鸡宰杀后放入汤锅内煮，七成熟时捞出待凉，切成小长条。炒锅放油烧至八成热，下鸡条、姜丝、醋、花椒末等煸炒，再放鲜肉汤焖至汤汁收干，放葱段、麻油等，出锅装盘即成。

曾食坊东安仔鸡实操培训：

- 1、蒜苗切马耳形，青椒切块
- 2、将白糖炒成糖色
- 3、将鸡块凉水入锅加料酒余水，去除血沫
- 4、锅里留油，下入鸡块放糖色将鸡块均匀的炒上色
- 5、放香辣酱、辣\*子酱、葱姜蒜炒出香味
- 6、放入蒜苗、青椒调入豆豉、料酒、鸡精，亮红油翻匀出锅装盘

东安子鸡是湖南的传统名菜，它始于唐代，相传唐玄宗开元年间，湖南东安县城里，有一家3个老年妇女开的小饭馆，某晚来了几位经商客官，当时店里菜已卖完，店主提来两只活鸡，马上宰杀洗净，切成小块，加上葱、姜、辣椒等佐料，经旺火，热油略炒，加入盐、酒、醋焖烧后，浇上麻油出锅，鸡的香味扑鼻，吃口鲜嫩，客官吃后非常满意，事后到处宣扬，小店声名远播，各路食客都慕名到这家小店吃鸡，于是此菜逐渐出名，东守县县太爷，风闻此事，也亲临该店品尝，为之取名为“东安鸡”流传至今已有一千多年的历史，成为湖南的菜肴。