

## 椒麻鸡什么地方培训，淄博学习椒麻鸡

产品名称	椒麻鸡什么地方培训，淄博学习椒麻鸡
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

椒麻鸡是川菜代表菜之一，因地制宜，南菜北做，将其采用煮、泡、吹、撕等工艺精工制作，取鸡脯、鸡背、鸡腿3个部位的肉，加自制椒麻汁拌匀，吃起来无骨无渣，清香味十足，口感非常好。正宗椒麻鸡培训-新疆椒麻鸡合作-椒麻鸡的制作方法很多，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，“新疆椒麻鸡”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。

我国饮食文化源远流长，要说用鸡烹制佳肴就不下百种，其中具有新疆风味的“椒麻鸡”，称得上是独树一帜，做出的鸡肉肉质细嫩，滋味鲜美，吃起来无骨无渣，清香味十足，口感非常好，是新疆本地人离不开的一道传统名菜。在乌鲁木齐及周边城市的大街小巷到处可见椒麻鸡专卖店,大多都生意火爆,除了当地人,内地很多人都特别喜欢吃,它独特的口味和制作工艺符合了大部人的口味,如果几天不吃就特别想念。

椒麻鸡是一种营养丰富健康食品，鸡肉肉质细嫩，滋味鲜美，由于其味较淡，因此可适用于各种料理中。蛋白质的含量颇多，在肉之中，可以说是蛋白质较高的肉类之一，是属于高蛋白低脂肪的食品。钾硫酸氨基酸的含量也很丰富，因此可弥补牛及猪肉的不足。同时也由于鸡肉比其他肉类的维生素A含量多，而在量方面虽比蔬菜或肝脏差，但和牛肉和猪肉相比，其维生素A的含量却高出许多。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 鸡肉，有增强体力、强壮身体的作用。另外含有对人体生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。

膳学派椒麻鸡培训内容:

- 1、将红椒切丝儿，青线椒切小段，洋葱切丝，大葱切小段儿，生姜切片备用。
- 2、将鸡洗净，记得把鸡肚子里面的血块内脏和表面的鸡毛清除干净。

- 3、锅内倒冷水，将鸡肉冷水下锅，加一点料酒，把水烧开。
- 4、待水开后，用勺子撇掉表面的浮沫，把红干辣椒、花椒、桂皮、八角、小茴香、香叶、白豆蔻、香砂、生姜、葱，放入锅内和鸡肉一起煮，加盐调味。(盐要加足，最后拌的时候就不需要加盐了，而且这样做，鸡肉更容易入味。)
- 5、取一大碗，放入切好的大葱、洋葱、红椒、红干辣椒备用。
- 6、将鸡肉煮到用筷子扎进肉厚的部位，没有血水冒出来即可。
- 7、取出鸡肉，用漏勺过滤掉香料，撇出鸡汤，把鸡汤倒进大碗中，拌匀，用热汤把碗内的洋葱、大葱烫出香味。
- 8、加适量的花椒油、辣椒油和香油，搅拌均匀。
- 9、把鸡肉撕成一小块一小块的，放入碗中，拌匀，即可装盘。这道椒麻鸡就做好了，吃起来麻而不木，辣而不上火。