

中山能学鸡公煲和黄焖鸡的地方食为先

产品名称	中山能学鸡公煲和黄焖鸡的地方食为先
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先餐饮 项目:重庆鸡公煲 时间:不限时间包学会
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

说起重庆鸡公煲，北京、上海、杭州等许多城市的吃货们一定不会陌生，因为在大街小巷随处可见，跟福建的沙县小吃相似。由于招牌中有“重庆”二字，而且口味也跟辣味有关，多年来，许多人都把它当成重庆菜在消费。可重庆本地人却又纳闷：怎么从小到大从没听说过“重庆鸡公煲”这5个字，更别说吃过这道菜了。鸡公煲中的肉主要是采用鸡块和鸡肉，生蚝油加上鸡肉的完美结合，熬制浓稠的汤汁就是米饭杀手。并且可根据当地的饮食习惯，特别是食辣情况调整口味，分为微辣，中辣，重辣。

中山能学鸡公煲和黄焖鸡的地方食为先，学做鸡公煲酱料配方做法找食为先小吃餐饮创业基地，食为先十年老品牌，统一收费价格亲民，学做鸡公煲技术费用只需2000元，随到随学包教包会为止，核心技术传授，中药技术配方资料、鸡公煲底料技术配方资料、老油技术配方资料，多种口味技术配方资料、等传授核心全套技术配方、学会自己独立开店！操作技巧：底料炒制：老油制作、高汤熬制、麻辣味、香辣味、微辣味。食为先鸡公煲教学品种包括：鸡公煲、鸡腿煲、鸡翅煲、鸡爪煲、鸡杂煲多个品种满足不同食客的需求。

重庆鸡公煲制作方法；

- 1、仔公鸡去内脏斩块用水清洗后用毛巾沾干水分，加专用酱料拌均匀，放入器皿中腌制1小时。
- 2、青椒，洋葱切块，芹菜与香菜切段。
- 3、砂锅擦干水分置于火上，大火空烧2分钟，然后倒入食用油下入蒜子煸香，接着下入火锅底料，炒散炒均匀，然后放入干辣椒干辣椒段，二分之一的青椒，洋葱，芹菜煸香。
- 4、将腌制好的鸡块倒入砂锅中，沿砂锅边缘慢慢淋入黄酒，盖上盖大火烧2分钟，然后揭开锅盖用筷子

慢慢上下翻动，继续加盖闷烧2分钟。

5、揭开锅盖放入剩下的洋葱，青椒，芹菜，翻动几次加盖接着闷烧2分钟，然后揭开锅盖，撒上香菜即可上桌。

6、上桌后用酒精炉或电磁炉加热，边烧边食用，锅内鸡块基本吃完后可添加高汤，用以继续涮食其它食材。

中山能学鸡公煲和黄焖鸡的地方食为先，中山三乡，中山小榄，中山沙溪学鸡公煲制作配方，找食为先小吃培训从事餐饮培训行业十几年，在鸡公煲特色炒菜厨师制作上更是有着自己独特的制作方法和配方搭配。市场上的热卖鸡公煲类型从来都不缺乏培训机构去培训，但是新奇且能满足口味的美食总是能博得更多消费者的青睐，而食为先就是一家在传统的基础上不断创新的小吃培训。