

东营正宗鸡公煲技术培训

产品名称	东营正宗鸡公煲技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

东营正宗鸡公煲技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

生意好不好在于口味，只有口味做好了你也就成功了一大半，如果你对此项目感兴趣，就联系我们吧，优尚小吃餐饮助你成功创业。学鸡公煲技术，正宗的重庆大师傅专业教学，手把手指导你做鸡公煲技术，传授配方直到学会为止，学习期间包你吃住不花任何一分钱，学好技术开好店。

重庆鸡公煲怎么做，正宗重庆鸡公煲技术培训，鸡公煲学习做法---正宗的重庆鸡公是用几十种中草药熬制而成的底料，将腌制好的鸡肉放在一个锅里用专用的油爆炒出来的，香味扑鼻，在很远的地方就能闻到鸡公煲的香味，让你不得不去吃一吃鸡公煲，一饱口福。虽然还要排队等，那也就得值。这样的好项目，你去哪里找。

鸡公煲是重庆烧鸡公和重庆干锅鸡在外地的杂交变种菜品。以浓香滑嫩，入味彻底，形式新颖见长，口味可根据各地需要可调，分微辣、中辣、重辣各味型。浓香滑嫩，入味彻底，特点麻辣鲜香，口感醇厚，香辛料味渗入鸡块中，食后令人回味无穷，口味可根据各地需要可调,分微辣、中辣、重辣各味型。

口味独特、生意火爆，开小吃店是返乡农民工、职工、待业青年、应届生创业致富的好门路。学习技术关键是口味，口味好，技术高，这样才能把生意做好。优尚小吃餐饮不请名人做宣传，把较大实惠让给学员。金杯、银杯不如学员的口碑，我们靠的是扎实的小吃技术，赢得学员的口碑。

鸡公煲是重庆烧鸡公和重庆干锅鸡在外地的杂交变种菜品。以浓香滑嫩，入味彻底，形式新颖见长，口味可根据各地需要可调，分微辣、中辣、重辣各味型。烧鸡公是重庆及四川一带的特色菜，之所以叫烧鸡公而不叫烧鸡是因为那里的方言管公鸡叫鸡公。鸡公煲是“重庆烧鸡公”和“重庆干锅鸡”在外地的混合菜名。实际上重庆鸡公煲跟地名重庆没有太大的关系。下面就和小编一起看看速食派鸡公煲的做法吧。

浓香滑嫩，入味彻底，特点麻辣鲜香，口感醇厚，香辛料味渗入鸡块中，食后令人回味无穷，口味可根据各地需要可调,分微辣、中辣、重辣各味型。

膳学派秘制酱料的制作过程

(1)将各种香料打碎。

(2)将油置于锅内，烧至六成热，下各种酱料和香料、姜蒜蓉、醪糟、小火熬至香味飘出，大约1小时左右，降温后下冰糖和黄酒调匀即可。

制作关键：

(1)很多人都用炒的方法炒香辣酱，味道不够香，我们用熬的方法，而且熬制时间要长，才能使香味*限度的散发出。

(2)罗汉果要先用水泡开后再如酱，否则发苦。

(3)冰糖能增加鲜醇口感，缓和辣味，但不要加太多，否则太甜。如果加冰糖一定要加点黄酒，可增香，如果加白糖，就要加料酒，这种搭配口味。

制作方法：

(1)将鸡切成3厘米见方的块，冷水倒入白酒适量、水开后打泡起锅备用。

(2)鸡块清水中漂净血水，放入料水中氽过，捞出沥水，加入秘制酱料腌制30分钟。

(2)姜切成片，大蒜切成片，大葱切成段。

(3)油锅下老油，烧到7成热，下鸡块大火翻炒，至断生并去掉水分，下干辣椒，花椒、姜、蒜炒出香味，下精盐，酱油，味精，料酒调味，炒制出香，加清汤煨制10分钟盛入砂煲。

(4)把鸡块倒入砂煲，锅中带火上桌，放入葱段，加洋葱、香菜、西芹上桌，砂煲继续加热，由客人搅拌均匀，10分钟后即可食用。

(5)鸡块食用完毕后，加入清汤或麻辣高汤，可涮食腐竹，各类青菜，形式各异(参考火锅形式)。