

宫保鸡丁主料的刀工处理

鸡腿去骨





目录

CONTENTS

01 对宫保鸡丁的认识

02 鸡腿去骨的刀工处理

03 鸡腿去骨的注意事项



一、对宫保鸡丁的认识

宫保鸡丁，是一道闻名中外的特色传统名菜，在鲁菜、川菜、贵州菜中都有收录，其原料、做法有差别。该菜式的起源与鲁菜中的酱爆鸡丁，和贵州菜的胡辣子鸡丁有关，后被清朝山东巡抚、四川总督丁宝桢改良发扬，形成了一道新菜式-宫保鸡丁，并流传至今，此道菜也被归纳为北京宫廷菜。之后宫保鸡丁也流传到国外。

宫保鸡丁选用鸡肉为主料，佐以花生米、辣椒等辅料烹制而成。红而不辣、辣而不猛、香辣味浓、肉质滑脆。由于其入口鲜辣，鸡肉的鲜嫩配合花生的香脆。

2018年9月，被评为"中国菜"之贵州十大经典名菜、四川十大经典名菜。





二、鸡腿去骨的刀工处理

1. 用刀跟部延鸡腿骨方向将皮肉划开，2刀后露处鸡腿骨；

2. 鸡腿翻面后用刀背砸断鸡腿胫骨关节上1cm处；

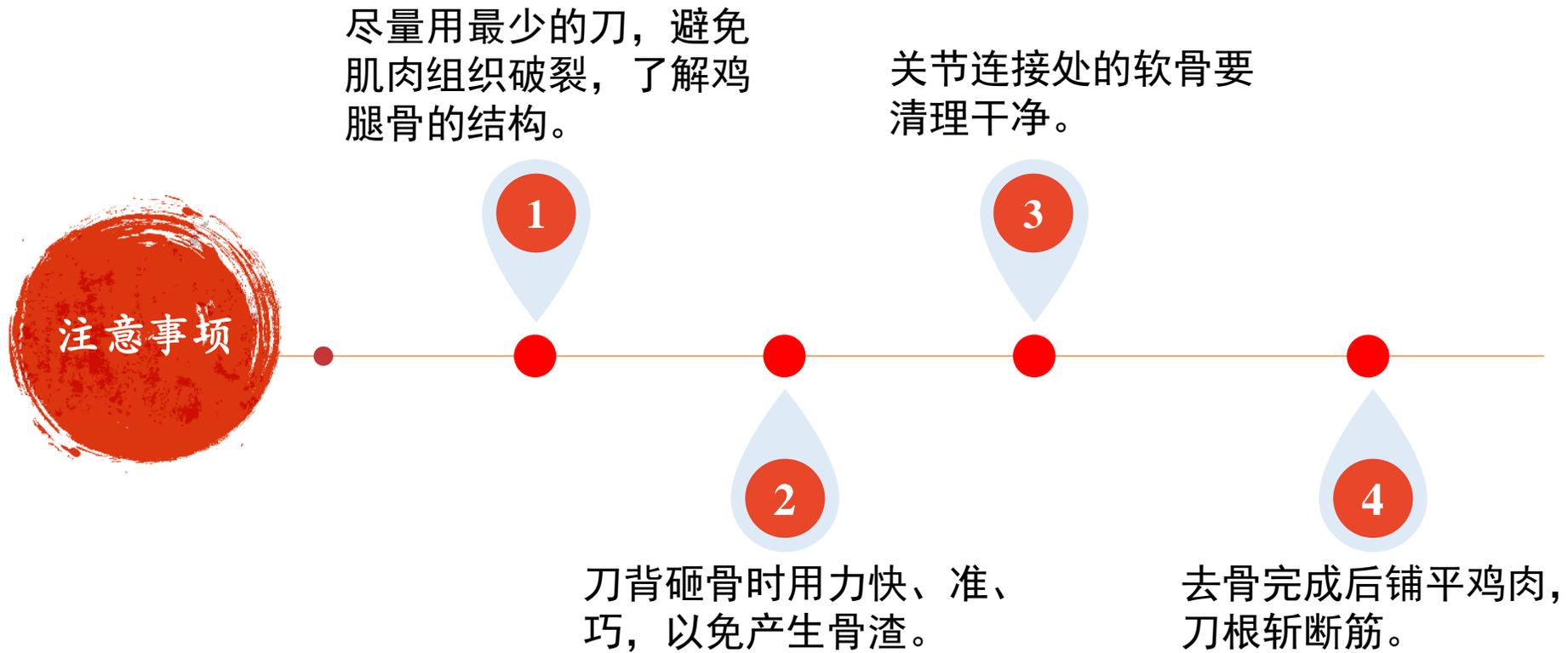
3. 刀根压住胫骨断裂处，扶料手捏住胫骨关节，使肉与骨分离至胫骨上关节；

4. 用切刀跟切去关节软骨，同样方式处理上骨；

5. 修祛多余的软骨，斩成1.5cm的中丁。



三、鸡腿去骨的注意事项



谢谢聆听!

