

漯河正宗的黄焖鸡米饭酱料 源源流香

产品名称	漯河正宗的黄焖鸡米饭酱料 源源流香
公司名称	淄博源源流香食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省淄博市淄川经济开发区
联系电话	15092305827 15092305827

产品详情

做法一：1、去，先将鸡块去，以防鸡肉出现腥味或者异味，另外防止鸡肉酸败；2、焖煮，将生姜、香菇、辣椒、鸡块，黄焖鸡酱料批发价格，加入一定比例的水，和一定比例的酱料(蚝油皇、酱油、生抽、料酒等混合而成)高压锅焖熟。南北方在焖的时间上有区别，北方喜欢吃离骨肉，南方喜欢吃有劲道的肉，所以北方比南方在焖的时间上要长一些；3、收汁一般采用砂锅收汁，其目的是能够长时间保留黄焖鸡的原香味。收汁时加上适当的时令蔬菜，让黄焖鸡兼顾肉、汤、菜齐全，色、香、味丰富。

这天一冷，就想多吃点肉。黄焖鸡是很多朋友的爱。虽然很好吃，但吃多了我还是想改变一下口味。别惊慌！把黄焖鸡腿做成新花样来体现我们的厨艺啊，今天我们推荐一款用黄焖鸡酱料做成的麻辣鸡腿，肉质鲜嫩，尤其鲜美可口。快来试试吧！

材料：鸡腿4只，辣椒3个，小米辣5个，大蒜2瓣，姜片2片，葱1根，花椒适量

配料：黄焖鸡酱料

步：把鸡腿切成小块

第二步：倒入锅内，加入一匙料酒，葱、姜煮一下

第三步：捞起清洗干净备用

第四步：把锅里的油加热，把鸡腿煎至金黄色

第五步：加入生姜、大蒜、花椒爆香

第六步：加入黄焖鸡酱料

第七步：倒半碗水

第八步：用文火炖至有少许酱汁

第九步：加入辣椒和小米辣

第十步：快速均匀地翻炒

入口爽滑弹牙，汤汁鲜美。所以，下面济南齐创餐饮办理为我们介绍黄焖鸡米饭的营养价值有哪些?1、黄焖鸡米饭选用酱料工艺技术，所需十余种香料必须选用药材。黄焖鸡配料考究君臣佐史配伍相益，调和妥当.鸡肉含有对人体生长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历之一。鸡肉对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲惫、、衰弱等有很好的食疗作用。祖国医学以为，鸡肉有温中、补虚填精、健脾胃、脉、强筋骨的成效。黄焖鸡中含有生姜辣椒等，更可有除湿的效果。黄焖鸡还有三绝一品汤，汤色红亮、口感滋糯、老道浑厚、油而不腻、耐人寻味;二品肉，制品靓丽、肉质滑嫩，三品米，香气浓郁、劲道有干劲，滋味好而且价格公道，因而，现在黄焖鸡的盛行也不难理解了。

漯河正宗的黄焖鸡米饭酱料-源源流香由淄博源源流香食品有限公司提供。淄博源源流香食品有限公司位于山东省淄博市淄川经济开发区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前源源流香在食品饮料项目合作中享有良好的声誉。源源流香取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。源源流香全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。