

株洲炒鸡好吃的酱料 源源流香

产品名称	株洲炒鸡好吃的酱料 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

看状况能够选择子公鸡或者淘汰母鸡，淘汰鸡需求煮的时间要相应地增加，由于其是淘汰的老鸡，鸡肉较柴需求长时间的煮；而子公鸡肉质柔嫩，能够省略煮这一步，直接翻炒就能够让其熟透，而且假如是新颖宰杀的公鸡能够省略步的焯水，保存鸡肉的鲜味。

淄博源源流香食品有限公司是一家集生产加工、科研、营销为一体的现代化企业，拥有不错的产品开发、生产、科研能力。拥有管理队伍以及生产设备，确保了产品的质量和品质，已发展成为生产调味品的大型企业。

我觉得后的大蒜的参加能够让这道菜的滋味如虎添翼，大蒜不要切碎直接参加鸡肉中稍微翻炒几下，让大蒜受热散发出香味即可，且一定要记住是后参加。

淄博源源流香食品有限公司是一家集消费加工、科研、营销为一体的现代化企业，具有不错的产品开发、消费、科研才能。具有管理队伍以及消费设备，好吃的炒鸡酱料配比，确保了产品的质量和质量，已开展成为消费调味品的大型企业。

炒鸡常选用哪几种鸡？

A 选用本地2年以上的老公鸡、雪山草鸡（半年就能吃）、一年仔鸡、五七九鸡（一种养殖鸡）、笨鸡、草山鸡、草公鸡等等。其中2-3年生草公鸡。

Q 可不可以用三黄鸡?

A 我们临沂能用的三黄鸡多是冰冻鸡，成菜鲜味不是很好，但南方厨师可以试一下。

Q 用于炒制，公鸡、母鸡成菜质感有区别吗？

A 炒鸡要选用草公鸡，其质感比较嫩，出香效果好；母鸡口感发柴、发硬，做汤菜比较适合。

Q 老鸡、嫩鸡成菜有什么区别？

A 老鸡质感比较老，得用高压锅压制使其入味，致嫩出香；小鸡只需炒制即可。

Q 怎样选择的公鸡呢？

A 两年以上的公鸡，鸡腿上都会有个骨节（下图红圈标注处），骨节越大说明鸡龄越大。

株洲炒鸡好吃的酱料-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是从事“黄焖鸡酱料,老碗面酱料”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：经理。