

源源流香 伊春花椒鸡酱料调料包

产品名称	源源流香 伊春花椒鸡酱料调料包
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

淄博源源流香食品有限公司秉承“客户至上、品质、永续经营”之经营理念。我们提供给商业伙伴的不仅仅是单一的产品，更多的是协助客户店面经营，对客户进行引导性的服务，对客户所属行业进行分析，引导终端的销售潮流。

将鸡块用清水浸泡一个小时，泡出，然后冷水下锅参加两片姜片和少许料酒小火烧开焯水两分钟，要撇去焯水煮出的血沫，然后捞出后用温水清洗除去外表附着的血沫。

如果您还没有找到想要的，花椒鸡酱料配料有哪些，花椒鸡，加盟泰山花椒鸡，花椒鸡加盟相关信息，请继续往下阅读

多年来，源源流香花椒鸡始终以质量为生命、待顾客为上帝，全心全意为每位客户服务。我们满足客户的要求，便是我们努力奋斗的目标。为了可以向广大餐饮服务以及潜在客户提供而周到的花椒鸡加盟服务。你可以随时拨打我们的服务热线，我们会马上为您提供而的代理加盟方案。

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。

源源流香-伊春花椒鸡酱料调料包由淄博源源流香食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。淄博源源流香食品有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为食品饮料项目合作具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!