

# 保定花椒鸡酱料的做法及配料 源源流香

产品名称	保定花椒鸡酱料的做法及配料 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

Q 煸锅时，选哪种干辣椒比拟好？

A 干朝天椒、干头辣椒、干二金条辣椒、干灯笼椒等都能够。这些辣椒比拟丰满，香味也足，但一定要先用小火煸香。

Q 做炒鸡较在意蚝油的质量，您平常都选用哪种蚝油？

A 做炒鸡放蚝油主要起到提鲜的作用，普通来说，用李锦记旧庄蚝油。

Q 炒鸡料（粉）什么时间下锅？

A 炒老鸡要在进高压锅之前下料，粉料才干够充沛渗入到鸡肉中；假定是干炒鸡，自制花椒鸡酱料，干炒5分钟再下料正是时分。

10. 之后加盐糖生抽调味。盐不需求很多，郫县豆瓣自身有咸度哟。

泰山花椒鸡的正宗做法

11. 之后就小火咕嘟咕嘟煮着。

泰山花椒鸡的正宗做法

12. 土豆能戳烂之后参加红椒翻炒匀均，这时分汤也收的差不多了。

## 泰山花椒鸡的正宗做法

13. 红椒断生之后参加尖椒翻匀了关火就哦了！

## 泰山花椒鸡的正宗做法

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

鸡肉的吃法真的是太多了，家中常见还是炒鸡了，这也是我小时分待的滋味之一了，那个时分家中的炒鸡做法都很简单了，没有什么过多的调料，只需简单的盐，酱油，可是做出的滋味是无比的好吃，一方面可能那时分的鸡都是自家养的土鸡，吃起来特别的香；还有一方面就是妈妈做的菜永远都是吃的。

炒鸡酱料炒鸡酱料炒鸡酱料炒鸡酱料炒鸡酱料炒鸡酱料炒鸡酱料炒鸡酱料

保定花椒鸡酱料的做法及配料-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在食品饮料项目合作这一领域倾注了诸多的热忱和热情，源源流香一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：经理。