

# 源源留香 聊城速味居花椒鸡酱料加盟费

产品名称	源源留香 聊城速味居花椒鸡酱料加盟费
公司名称	淄博源源留香食品有限公司
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

奢华版临沂炒鸡制造；

散养鸡1500克（清洗洁净，剁块），大葱段120克，红杭椒100克（切片），姜块80克，大蒜子80克（拍松），新颖小米辣30克（切片），八角2个，花椒8克，鲜青花椒30克，4克，干辣椒段10克，香料粉10克，炒鸡酱30克，复合酱油40克，炒鸡老油20克，白糖3克，鸡精15克，味精3克，米醋10克，花生油300克，纯净水800克。

源源留香花椒鸡秉承“靠技术为有需求的人士提供鲜花椒鸡加盟服务；靠质量为用户提供保证；靠管理为公司提供竞争意识；靠员工为公司创造社会价值”的经营理念，在未来的发展中，为企业日常服务领域不断创造产品，提供服务，花椒鸡酱料要什么配料，完成共赢为使命。

我公司生产的黄焖鸡酱料、老碗面酱料、微生物指标均符合国家有关部门的相关标准要求，具有食品生产许可证（sc），其中《黄焖鸡酱料》根据传统配方融合现代工艺生产而成，它有良好的呈香性、稳定性、经济性，适用范围广等特点，深受广大新老客户的信赖和认可。

1把鸡剁块洗净

2锅里烧水，水开后下入鸡块焯匀，捞出控净

3姜切片，香料放入小碗内备用，粉皮泡软

4做锅开战倒入油，烧热后下入切好的姜片、香料炸出香味，随即倒入鸡块（此时会崩锅，可用锅盖挡住

) 鸡块翻炒均匀，待鸡肉紧实后倒入酱油继续翻炒，上色均匀后起锅倒入高压锅，参与葱、蒜、老抽、松菇和泡松菇的水、甜面酱、盐（适量）

5 盖上锅盖开锅后嗤嗤10分钟（看鸡而定）

6 离火气馁后开锅盖，继续坐火开锅后（此时不盖锅盖）参皮煮3分钟，依个人口味参加盐、味精，即可出锅。撒香菜装点

源源流香-聊城速味居花椒鸡酱料加盟费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实力不俗，信誉可靠，在山东 淄博 的食品饮料项目合作等行业积累了大批忠诚的客户。源源流香带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！