

炸鸡裹粉 炸鸡裹粉批发去哪买 天天通食品

产品名称	炸鸡裹粉 炸鸡裹粉批发去哪买 天天通食品
公司名称	北京天天通食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市大兴区黄村镇高家堡甲一号
联系电话	13911831218 13911831218

产品详情

【品名】天天通新奥尔良腌料1kg

【产品规格】1kg*20袋/箱

【产品特点】天天通新奥尔良腌料来源经典，采用原料调制而成，具有纯正的美国新奥尔良烧烤风味，口味醇厚，香气四溢，适合美式烤鸡的腌渍，是经典制作新奥尔良烤翅和新奥尔良烤鸡腿堡的正统腌制料。

【主要用途】用于烤焗各类禽肉的腌制调味，风味正宗经典，用途广泛。

【新奥尔良美食制作】1、建议腌制比例：70：70：1000(腌料：水：禽肉)。禽肉清洗后若含水量较高，建议适当控水，或腌制过程中不再次加水。2、腌制方法：A、手动腌渍：腌料与水调匀后，将禽肉放入腌渍液中，不间断翻动10分钟；以冷藏保鲜的状态（1~5℃）腌渍12~24小时。B、机器腌渍：定量称取腌料和水，置入机器容器中，开动滚揉机（30~35转/分），滚揉腌渍25~45分钟。3、制作方法：A、烤箱：200℃烤15~20分钟即可。B、微波炉：高火烤4~6分钟即可。（中间记得翻面哦）C、油煎：（电饼铛）香煎至金黄熟透即可。D、野外烧烤：为防烤焦可涂刷食用油。

【温馨提示】1、腌好的禽肉如不能马上烤制，应放入冰箱速冻层保存，使用时只需解冻即可直接烤制。2、烤制方法（门店用）：小火（70℃以上）蒸烤约30分钟，大火（190~200℃）烤制8~10分钟。3、具体烤制时间和温度需根据烤箱功率和禽肉大小适当调整。

辣椒从古至今、从国内到海外都坐拥着数量不小的粉丝群。我们常见的辣椒长相较小艳丽，但千万别小

瞧这家伙的“内在力量”，它可以引爆你的味觉，让食物的味道更加有层次感。

辣椒中含有丰富的维生素C、β-胡萝卜素、叶酸、镁及钾；辣椒中的辣椒素还具有及作用，可以使呼吸道畅通，有预防感冒的作用。辣椒制酱后风味更佳。传统的辣椒酱只在辣的程度上做区分，炸鸡裹粉批发在哪里，但天天通甜辣酱，在辣味的基础上加上酸甜的味觉感受，口感醇香、甜辣爽口，给不能享受到纯辣味的人群提供了一个“新世界”，而且多种搭配，炸鸡裹粉，满足不同人群的需求。

经典的配料一定要搭配对位的食材，脆皮酿豆腐是搭配天天通甜辣酱的，酥脆的口感与甜辣的味觉体验相碰撞，到底会摩擦出怎样的火花呢？

炎热的夏季，空调，Wifi，西瓜，当然也少不了一盘凉拌毛豆啦~武汉夏天的经典美味，搭配天天通甜辣酱，让凉拌毛豆也变得更美味可口哦!用早餐开启365天的快乐生活！

用料：毛豆 400克、橄榄油 10克、芝麻油 10克、酱油 10克、天天通甜辣酱 15克、食用盐 3克、剁辣椒 15克、香醋 10克、泡蒜瓣儿 10个。

做法步骤1、天天通甜辣酱2、新鲜毛豆两边剪口，清洗干净3、锅里放入清水，炸鸡裹粉批发去哪买，加入适量的食用油和，然后把洗净的毛豆倒入锅里煮4、大概5分钟左右，毛豆就煮熟了5、熟毛豆捞起沥干水份，炸鸡裹粉批发，放在碗里6、加入适量的橄榄油拌匀7、加入10克芝麻油8、加入10克酱油9、加入10克香醋10、家里没有新鲜的蒜头，就用泡蒜瓣儿，切碎备用11、把切碎的蒜粒，倒入装毛豆的碗里12、用剁辣椒，可以不用放13、加入剁辣椒15克14、天天通甜辣酱，次用来做凉拌菜15、加入泰式甜辣酱15克16、用勺子把所有调料和毛豆，混合搅拌均匀17、一碗甜辣，又美味可口的凉拌毛豆就做好了。

炎热的夏天，离不开这一碗凉拌毛豆，经典老武汉的味道小贴士毛豆煮水的时候，加入适量的食用油和，可以让毛豆壳翠绿，不会发黄哦毛豆的营养功效毛豆味甘、性平，入脾、大肠经。具有健脾宽中，消水、、的功效。疝积泻痢、腹胀羸瘦、、肿毒、外伤出血等。

炸鸡裹粉-炸鸡裹粉批发去哪买-天天通食品(诚信商家)由北京天天通食品有限公司提供。北京天天通食品有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。天天通食品——您可信赖的朋友，公司地址：北京市大兴区黄村镇高家堡甲一号，联系人：薛经理。