

黄焖鸡酱料批发 华硕调味食品 黄焖鸡酱料

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 黄焖鸡酱料批发 华硕调味食品 黄焖鸡酱料 |
| 公司名称 | 山东华硕调味食品有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 德州南部工业园 |
| 联系电话 | 13326268679 13326268679 |

产品详情

黄焖鸡的做法：

- 1、需要准备适量鸡腿肉或鸡胸肉，适量洋葱，适量干辣椒，适量蒜，适量干香菇，适量葱，适量姜，适量料酒，适量生抽，适量老抽，适量冰糖，黄焖鸡酱料配方，适量盐。
- 2、你需要把干香菇热水泡开，鸡腿切块，青椒去籽切滚刀块，蒜切片备用。鸡腿肉放入碗中加入料酒、生抽腌制20分钟。
- 3、锅中倒油，加入姜、小红椒和鸡腿肉，翻炒几分钟，倒入砂锅，再加入香菇水、老抽、冰糖、盐、香菇，中火焖煮15分钟。
- 4、加入土豆、洋葱、青椒、金针菇、干辣椒、蒜、百叶焖煮5分钟即可。

有美食的地区，总有武林，这一武林的主宰自始至终不变，那便是味儿！近期两年有一款特色美食，如雨后春笋遍及街头巷尾，颜色鲜艳，味儿爽口，那便是时下的中式快餐新星——黄焖鸡。黄焖鸡是一道有名的鲁菜系列美食，黄焖鸡酱料，做法很简单，一般就是鸡腿肉辅以香菇和青椒用砂煲做成的，那后来为什么叫黄焖鸡呢？这其中还有一个历史典故。相传黄焖鸡制作的原材料是由朱元璋赐名的鸡，这鸡具有黄羽毛、黄嘴巴、黄脚的特点，因此被命名为“三黄鸡”，用三黄鸡做的香煲鸡就得名“黄焖鸡”了。黄焖鸡是一道有名的鲁菜系列美食，源自于济南名吃，又叫香煲鸡。做法很简单，一般就是鸡腿肉辅以香菇和青椒用砂煲做成的，那后来为什么叫黄焖鸡呢？这其中还有一个历史典故。相传黄焖鸡制作的原材料是由朱元璋赐名的鸡，这鸡具有黄羽毛、黄嘴巴、黄脚的特点，因此被命名为“三黄鸡”，用三黄鸡做的香煲鸡就得名“黄焖鸡”了。

山东华硕食品厂，坐落于山东德州德城区新华街道办事处官屯大桥南200米105国道路北原力量集团办公场所一楼，我厂是一家集生产加工、销售为一体的专门酱料企业，黄焖鸡酱料山东华硕食品批发多年

从事生产黄焖鸡酱料和黄焖鸡米饭酱料批发等工作，因口味整宗、物美家廉受到广大消费者好评！如果想了解更多黄焖鸡酱料销售、黄焖鸡酱料价格、黄焖鸡酱料零售等问题，黄焖鸡酱料，欢迎致电咨询！

黄焖鸡酱料批发-华硕调味食品(在线咨询)-黄焖鸡酱料由山东华硕调味食品有限公司提供。山东华硕调味食品有限公司实力不俗，信誉可靠，在山东 德州 的调味酱等行业积累了大批忠诚的客户。华硕调味食品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！