

黄焖鸡酱料供应 黄焖鸡酱料 华硕调味食品

产品名称	黄焖鸡酱料供应 黄焖鸡酱料 华硕调味食品
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

山东华硕调味食品有限公司，黄焖鸡酱料代加工，坐落于山东德州，是一家集生产加工、科研、营销为一体的现代化企业，生产的各种黄焖鸡酱料指标均符合国家有关部门的相关标准要求，具有工业生产许可（QS），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，深受广大新老客户的信赖和认可。

公司秉承“客户至上、品质为先”的经营理念。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，黄焖鸡酱料供应，对客户所属行业进行分析，引导终端的销售潮流。

山东华硕食品有限公司提供黄焖鸡酱料食品厂代工厂黄焖鸡酱料厂家。黄焖鸡米饭采用酱料工艺技术，所需十余种香料必须选用药材。黄焖鸡配料讲究君臣佐史配伍相益，调和得当。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！。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。

主料：鸡腿4个、干香菇4朵、土豆2个、青椒半个、

辅料：食用油适量、葱1段、姜1块、洋葱半个、黄焖鸡酱料100克+350克清水调匀准备好所有的食材。

- 1、先把干香菇用开水泡上。2个中等大小的土豆去掉外皮，切成坡刀块待用。
- 2、准备好葱段、姜片、洋葱切成块。把鸡腿清洗干净，剁成小块，我是一个鸡腿剁成了三块。
- 3、凉水下锅，焯烫3分钟，去掉血污和腥气。

- 4、取一个干净的小碗，黄焖鸡酱料+清水350克混合搅拌均匀，待用。
- 5、炒锅烧热，放少量的食用油。洋葱、葱段、姜片煸炒出香味，黄焖鸡酱料做法，把鸡块倒进锅里，翻炒至鸡块有了淡淡的焦色，在这一步要小心，不要被油烫到。
- 6、把土豆块加进去，翻炒均匀，再把调拌好的黄焖鸡酱料倒进锅里，翻炒均匀。
- 7、把泡好的干香菇取出来，挤干水分，切成小块，放进锅里，把泡过香菇的水稍微沉淀下，黄焖鸡酱料，慢慢倒进锅里。盖上盖子，转小火慢炖20分钟，直到鸡块和土豆块软烂。
- 8、最后在出锅前2分钟加入青椒块就好了。

黄焖鸡酱料供应-黄焖鸡酱料-华硕调味食品(查看)由山东华硕调味食品有限公司提供。“黄焖鸡调料 卤料 辣椒油 麻辣烫底料 火锅底料”选择山东华硕调味食品有限公司，公司位于：德州南部工业园，多年来，华硕调味食品坚持为客户提供好的服务，联系人：葛经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。华硕调味食品期待成为您的长期合作伙伴！