

黄焖鸡酱料供应 华硕调味食品 黄焖鸡酱料

产品名称	黄焖鸡酱料供应 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

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。我们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，具有工业生产许可证（SC）。味道是决胜餐饮的法宝，如果选择了我们，我们将全程为您服务。山东华硕食品公司拥有的生产研发团队，黄焖鸡酱料做法，可协助客户对产品配方进行优化及产品升级，按照客户要求研发、制定产品规范配方，获得了众多餐饮连锁企业认可和信任。

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，黄焖鸡酱料加盟，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，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，黄焖鸡酱料，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，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。

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。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，黄焖鸡酱料供应，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。

黄焖鸡酱料供应-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是一家从事“黄焖鸡调料 卤料 辣椒油 麻辣烫底料 火锅底料”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“吉吉到代加工”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使华硕调味食品在调味酱中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！