

黄焖鸡酱料 华硕调味食品 黄焖鸡酱料批发

产品名称	黄焖鸡酱料 华硕调味食品 黄焖鸡酱料批发
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

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，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，慢慢倒进锅里。盖上盖子，黄焖鸡酱料供应，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。

我们山东华硕食品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），我们将始终食品安全质量，食材原料原产地采购为基准，客户满意为立厂之本，欢迎广大餐饮经营者来厂参观考察合作。有美食的地区，总有武林，黄焖鸡酱料厂家，这一武林的主宰自始至终不变，那便是味儿！我们制作的黄焖鸡味比三家，肉质滑嫩，香味浓郁自然。味道是决胜餐饮的法宝，黄焖鸡酱料批发，如果选择了我们，我们将全程为您服务，关注您开店的每个细节，黄焖鸡酱料生产厂家

，直至您开店成功。这是你我追求的共同目标。

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，黄焖鸡酱料，我厂是一家集生产加工、销售为一体的专门酱料企业。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。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。

黄焖鸡酱料-华硕调味食品-黄焖鸡酱料批发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在调味酱这一领域倾注了诸多的热忱和热情，华硕调味食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：葛经理。