

黄焖鸡酱料销售 华硕调味食品 黄焖鸡酱料

产品名称	黄焖鸡酱料销售 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

近这些年全国各地都在流行黄焖鸡这种美食，相信很多人已经是这道美食的忠实粉丝了吧，那么这么好吃的黄焖鸡究竟是怎么做出来的呢？今天就来为大家分享一下做法，这样做出的黄焖鸡觉对回味无穷，让你吃一次就上瘾，以后大家再想要吃这道菜的时候就可以自己做啦。

一步：将葱斜刀切成段状，姜切成片、香菇清洗干净后切片，青椒和红椒各一个洗净后去蒂并切块，黄焖鸡酱料供应，鸡腿一个去掉骨头后剁成块状，然后用清水冲洗干净。第二步：炒锅当中加入少量的食用油，再加入50克白砂糖，用小火慢慢的炒出糖色，再加入50克甜面酱和50克黄豆酱搅拌均匀。炒糖色的时候全程用小火炒，在炒的时候注意要不停的搅拌防止糖粘到锅里面，炒到米黄色微微有气泡的时候离火炒到枣红色就可以了。加入黄豆酱和豆瓣酱之后炒到酱汁油光发亮了就说明它们已经被混合均匀哦。

第三步：酱汁炒出香味之后下入鸡腿块，鸡肉块炒到断生后，再下入葱段、姜片、八角2个、400克清水、生抽10克、白糖10克、鸡精10克和胡椒粉3克，黄焖鸡酱料厂家，盖上锅盖大火将水煮开。鸡腿块不要先焯水，直接下入鸡肉块会让鸡肉块汁多味美，黄焖鸡酱料，因为在高温的作用下鸡腿肉内部鲜汁不易流出，锁住了它的鲜美口感，吃起来也会更加的嫩滑。

第四步：水煮开了之后加入香菇片盖上锅盖用小火煨8分钟左右，再加入花雕酒200克继续煨3分钟。在黄焖鸡当中加入香菇会让鸡肉变得更加鲜美，因为香菇被炖熟了之后会释放一种叫做鸟苷酸的物质，它给鸡肉提鲜。

第五步：出锅之前在锅里面放入青椒块和红椒块快速翻炒均匀，浇上少许红油提色后再一次翻炒均匀就可以出锅了。

山东华硕调味食品厂，位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。公司拥有的生产研发团队，可协助客户对产品配方进行优化及产品升级。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，欢迎致电咨询！我厂秉承“客户至上、品质、创新、永续经营”之经营理念。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。

山东华硕食品厂，坐落于山东德州德城区新华街道办事处于官屯大桥南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！

黄焖鸡酱料销售-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。华硕调味食品——您可信赖的朋友，公司地址：德州南部工业园，联系人：葛经理。