

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

山东华硕食品是一家集酱料生产加工、酱料贴牌代加工，餐饮调味料研发，营销为一体的现代化企业，拥有的产品开发、生产、科研能力。的管理队伍及生产设备。如果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！欢迎广大餐饮经营者来厂参观考察合作。这是你我的追求的共同目标。

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，味道是决胜餐饮的法宝，如果选择了我们，黄焖鸡酱料加盟，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。这是你我的追求的共同目标。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。

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，黄焖鸡酱料批发，适量生抽，适量老抽，适量冰糖，适量盐。
- 2、你需要把干香菇热水泡开，黄焖鸡酱料供应，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。

黄焖鸡酱料供应-华硕调味食品-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。