

美国黑椒风味腌制料 众心

产品名称	美国黑椒风味腌制料 众心
公司名称	湖南省天味食品配料有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:众心 卫生许可证:QS43-30100-00006 产品标准号:QB/T2640
公司地址	浏阳经济技术开发区康宁路378号
联系电话	0731-83285689 13787151461

产品详情

品牌	众心	卫生许可证	QS43-30100-00006
产品标准号	QB/T2640	净重	1 (kg)
原料与配料	鸡粉、天然香辛料、糖、 味精等	保质期	9 (个月)
原产地	湖南	生产厂家	湖南省天味食品配料有限 公司
储藏方法	干燥、避光、密封	规格	1公斤包装, 10公斤/件,
售卖方式	包装	特产	否

我公司“湖南天味食品配料有限公司”是湖南省知名大型专业食品香精生产企业，并在四川、山东、河北、江苏、贵州等设有原料基地和生产分厂，主要生产和销售各种腌制料膨化粉、调和油香精-天然色素系列、天然辣椒碱-辣椒精-辣椒红系列、各种肉类精油-精粉-精膏系列、豆制品专用配料、酱卤制品配料、麻辣熟食配料、调味品配料，山椒凤爪配料、餐饮火锅配料等并提供各类产品的生产应用开发及日常技术指导！欢迎新老客户到我公司参观指导！

烤制鸡翅可用多种方法：

1、烤箱烘烤

采用上下热管电烤炉烤制

建议烤制温度：180-200

建议烤制时间：翅中：8-10分钟翅根：15-20分钟鸡腿：30-40分钟，整鸡：60-90分钟（烤制温度和时间随整鸡大小和烤炉情况适当调整）

注：单排加热管，需双面翻烤。（具体时间灵活应用）

2、微波炉烤制

微波炉参考时间：大（高）火烤制翅中/鸡腿：500克：8-10分钟，1000克：15-18分钟

3、直接油炸直接放入油锅炸至金黄(建议此类料的比列可以减少,因油炸水分丢失容易造成味偏重,或直接裹上面粉烹炸)

4、烧烤腌好的鸡翅,直接野外烧烤,最好刷点油以免烤焦哦！