

# 闽师傅150克香酥炸粉 | 炸鸡粉 | 炸鸡腌料 | 炸鸡调料 | 炸鸡裹粉

产品名称	闽师傅150克香酥炸粉   炸鸡粉   炸鸡腌料   炸鸡调料   炸鸡裹粉
公司名称	华星龙盛（厦门）食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:闽师傅 商品条形码:6945122100228 保质期:15
公司地址	厦门市同安区美禾六路12号1-2楼
联系电话	7019527 15959292262

## 产品详情

品牌	闽师傅	商品条形码	6945122100228
保质期	15	产品标准号	Q/HXLS 01-2008
储藏方法	请在阴凉干燥处保存；开封后需密闭保存，避免吸潮。	等级	优质
规格	150克*40包	净重	150克
生产厂家	华星龙盛（厦门）食品有限公司	生产日期	见包装封口
售卖方式	包装	特产	否
卫生许可证	350212-000009	原产地	福建
原料与配料	小麦粉、大米粉、变性淀粉、食用盐、味精、白糖、辣椒粉、白胡椒、增味剂		

### 【产品简介】

本公司出品炸粉系列产品，在使用腌料腌制好的食料进行油炸时，能使食料和外面的脆皮完美结合。用此品将原料包住，能充分锁住原料的肉汁，味道香美，冷却后一样酥脆可口。

使用本公司出品炸粉系列可以做出更多美味，如金酥鸡腿、金酥大块鸡、炸鸡米花、条状鸡柳、孜然鸡柳、炸鸡、鸭柳、鸭皮串、炸鸡排、吮指鸡块等

等。

香酥鸭

孜然鸡柳

香酥鸡柳

吮指鸡块

鸭皮串

炸鸡米花

### 【使用方法】

- 1，将500克-800克食物洗净，然后沥干；
- 2，先加80克炸粉，少许食用盐与沥干的食物混合均匀，腌制20分钟；
- 3，再将剩余炸粉倒入盘中与鸡蛋及少许冷开水拦糊后，将沥干的食物均匀蘸上；
- 4，加热油温至200度左右，将食物放入油锅中炸至金黄色即可出锅。可加少许椒盐味道更浓厚；
- 5，趁热食用回味无穷。

### 提醒：

- 1，炸粉系列已含有调味料等成分，所以不需提前调味，也无需另加小麦粉等原料。使用本品时加个鸡蛋将更加可口。
- 2，浆液调匀即可，不要过度调打以免把浆液打泄而影响了浆液质量。调好的浆液最好在3小时内用完以免浆液筋力发生变化，影响效果。

### 【系列组合】

本公司出品炸粉系列为了最大程度地满足不同口味和偏好共推出了三款产品：万用炸粉、香辣炸粉和香酥炸粉，如下：

除了【产品简介】和【使用方法】所提供具有共性的信息外，香辣炸粉偏重于“辣”，香酥炸粉突出一个“酥”字，而万用炸粉则在最大范围去适应需求。

### 【内容细图】

香酥炸粉复合调味料产品细图：

**【包装规格】** 本公司出品万用炸粉规格定为165克，香酥和香辣则为150克。

1，内包装：

150克香酥炸粉调味料的内包装袋采用食品级镀铝膜三层复合材料，有效阻氧遮光，能较长时间内保持产品新鲜干燥。

包装袋为自立袋，宽14公分，长19公分。

正背两面包装细节如下：

2，外包装：

外包装采用三层瓦楞板纸箱，有着较好的硬度，确保物流搬运和仓储堆码时的抗外力强度。

150克香酥炸粉调味料与165克万用炸粉和150克香辣炸粉共用一个规格的外包装纸箱，尺寸为39x30x15公分：

**【质量保障】**

**【品牌承诺】**