

# 闽师傅 | 165克万用炸粉 | 炸鸡粉 | 炸鸡腌料 | 炸鸡裹粉 | 炸鸡调料

产品名称	闽师傅   165克万用炸粉   炸鸡粉   炸鸡腌料   炸鸡裹粉   炸鸡调料
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:6945122100211 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	6945122100211
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	165克*40包	净重	165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“闽师傅”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“闽师傅”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“闽师傅”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“闽师傅”椒盐味道更浓厚；
- 5, 趁热食用回味无穷。

### 提醒：

- 1, “闽师傅”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“闽师傅”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】

“ 闽师傅 ” 165克万用炸粉：

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

1，内包装：

“ 闽师傅 ” 165克万用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。

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

## 【质量保障】