

# 炸鸡腌料生产厂家，辣味腌料生产厂家 餐饮调料贴牌代加工

产品名称	炸鸡腌料生产厂家，辣味腌料生产厂家 餐饮调料贴牌代加工
公司名称	江苏稻盛食品有限公司
价格	15.00/千克
规格参数	
公司地址	兴化市开发区红星中路东侧花溪路南
联系电话	18961059217 18961059217

## 产品详情

腌制料的口味描述以及应用范围：用此腌制料对鸡腿进行腌制，可以在家DIY出相应的效果口味，且味道\*佳。腌或作腌制，是一种在中国古始已经相当常见的食物烹调和保存方法，指利用糖、盐、醋或其他调味料来保存肉类或蔬菜等食物，以延长他们的保用期。这些食物在浸泡一段时间后，会有一种与原来食物不同的风味。而短时间的“腌”称“腌味”，一般在煮食前加入调味料，然后等一段时间才以烹调，使调味料的味道\*能渗入食物中，有提升食物的味道的功能。腌料的使用方法第1步选择新鲜的翅中或翅根、鸡肉，如果翅中或翅根表面完好无损，您可以在背面用针扎几个孔，以方便腌料腌入。按照相关的配比，将冰水和腌料混匀倒入鸡翅或翅根中，混合均匀（\*\*的做法是使用一个结实的口袋，封口，在桌上摔打滚揉，至汁液被肉吸收）。第2步将腌制好的鸡肉放在冰箱冷藏室静腌，强烈建议腌制12~（为了使鸡翅入味），每隔两个小时翻动一次好。第3步将腌制好的翅根用烤箱烤制，用170~180 加热15分钟左右，烤至八成熟后，再用200 烤3分钟，这样可以使其表皮颜色焦黄诱人。也可用微波炉烧烤功能烤制，时间控制在10分钟左右。炸鸡类腌料香辣炸鸡料，香辣味，促肉鲜美。适用炸鸡排、炸鸡块、炸鸡腿。浓香炸鸡料，奥尔良浓香味。适用炸鸡排、炸鸡块、炸鸡腿。重辣炸鸡料，有强香浓味，橘。适用炸鸡排、炸鸡块、炸鸡腿。另有烤鱼料、烤鸭料、烤牛肉料等等。腌料应用以烤鸡翅、烤鸡腿、烤鸡肉类的烤鸡店，于商业区、大学、培训连锁等适用

以炸鸡排、炸鸡块、炸鸡腿类的炸鸡店，外配合炸粉油炸，易携带、肉鲜美的特点在中国盛行以基本腌料加入其它辅料做成各种口味特的开袋即食产品，应用非常广泛。例如：烤鸡脖、烤鸡皮、烤鸡杂类的传统烧烤店、烧烤档口、烧烤摊烤羊腿、烤羊排、烤脆骨、烤羊肉串等餐饮店或烧烤店烤鱼类餐饮店目烤鸭烤鹅类餐饮店目腌一腌美味在烤制之前经过腌制的食物，烤出来会\*加美味。而腌料一般会包含至少几种调味品，通常有盐、油、醋，再加上其它各色调味。公司通过贴近市场的强大研发能力、和生产工艺和营销渠道的不断拓展，产品类别不断丰富。目前已拥有多条生产线以及出色的研发、品控、生产、销售团队。欢迎来到江苏稻盛食品有限公司网站

具体地址是江苏省泰州兴化市兴化市开发区红星中路东侧花溪路南侧，联系人是孙经理。

主要经营复合酱料酱汁，腌制料，裹粉，香辛料，撒粉，复合粉料。单位注册资金单位注册资金人民币1000 - 5000 万元。 本公司主要供应复合酱料酱汁,腌制料,裹粉等，秉承“顾客至上，锐意进取”的经营理念，坚持“以客户为主”的原则为广大客户提供\*\*的服务。选择我们的理由——因为\*，所以信任！公司全体员工热忱欢迎各界朋友来电函洽谈业务！