

香水鸡佐料160g 烧鸡公红烧鸡佐料底料 50袋/箱

产品名称	香水鸡佐料160g 烧鸡公红烧鸡佐料底料 50袋/箱
公司名称	重庆市美迪食品厂
价格	85.00/箱
规格参数	品牌:封哥 商品条形码:无
公司地址	重庆市巴南区鱼洞天明村三社
联系电话	86 023 61630304

产品详情

品牌	封哥	商品条形码	无
卫生许可证	渝卫食字(2007)第500113-006281	产品标准号	DB50/105
净重	160(g)	原料与配料	植物油、豆瓣、红辣椒、花椒、鸡精、味精、豆鼓、老姜、大蒜、食用盐、白砂糖、复合香辛料
保质期	12(个月)	原产地	重庆
生产厂家	重庆市美迪食品厂	储藏方法	置于通风阴凉处
规格	160g*50	生产日期	见包装封口
售卖方式	包装	特产	是

烧鸡公最先出自于重庆的璧山县，据说是一帮司机哥们出了一趟长途车，饿得如狼似虎，好不容易看见前不着村，后不着店的地方有一家餐馆，上前一问老板都关门了，什么也没有了，说尽好话，老板只好将就把自己养的鸡宰了，又加了大量的辣椒和香料，还有剩余的火锅底料一起烧，没想到这一烧，就烧出了一道名菜，从此风靡川渝两地。做法：一、做酱：1、准备原料豆瓣酱一包，北京本地的酱比较好；蜂蜜一瓶，没有特别要求；干辣椒、花椒、丁香、肉桂、生芝麻、姜丝若干；香油（南方称麻油）少许。

2、蒸酱将豆瓣酱倒入碗中，加入蜂蜜一勺（南方叫调羹），加入香油少许（香油千万不要多放）。把这些东西搅匀，放入（酱和碗一起）蒸锅中蒸10分钟。注意，蒸的时候用大火将蒸锅中的水烧开后再转为小火慢慢的蒸。蒸好后把酱碗拿出时一定要小心不要烫到手。

3、炸酱将辣椒、花椒、丁香、肉桂、生芝麻、姜丝放入一个空碗中。注意肉桂要碾碎，辣椒也要捏碎，生芝麻不要太多。在锅中倒入花生油，开火到锅中的油开始冒烟后将油倒入上述装有各种香料的小碗中。在香料碗中油尚未平静下来时，马上倒入蒸好的酱中，然后快速搅拌。上述过程中一定注意安全，不要烫到手。

好了，酱做好了。有一些材料的用量我没有明确说明，完全按照你自己的口味去掌握吧。比如辣椒、花椒的多少，蜂蜜的多少。

二、烧鸡公

- 1、准备原料本来应该买一只活生生的大公鸡，现吃现宰。我估计各位做不到。那就买点新鲜的鸡翅根，切成块状。还要准备葱、姜、蒜、花椒、干辣椒、大料、桂皮、青椒（最好是红绿各有一些）。葱有一部分切丝，一部分切段；蒜一部分切成两半，一部分要正瓣。桂皮砸成小块。
- 2、净肉把一锅水烧开，然后把鸡块倒入沸水中紧一分钟，捞出后空干水备用。
- 3、炒肉在锅中倒入大量的油，注意，油一定要够多，至少要能没过鸡块。等油微热后先将花椒、大料、桂皮扔进去。等香味出来后，将鸡块倒入，开始不断翻炒。注意，火一定不能太大，一定要不断翻炒。5分钟后，加入葱丝、姜、切成两半的蒜、干辣椒、青椒，接着不断的翻炒。10分钟后，加入整瓣的蒜，葱段，倒入上面准备好的高氏蜜酱，用力翻炒。15分钟后，关火起锅，倒入开到最小火的电磁炉中就可以吃啦。
- 4、加水等肉吃得差不多了的时候，炆一个锅儿（在一个干净的锅里面倒入少许油，油热后加入葱丝，然后加水），将炆好的锅倒入电磁炉中，就可以当火锅一样下一些你喜欢吃的菜吃，比如莴笋、豆皮什么的。

重庆“封哥”牌香水鸡佐料是我厂经多年的反复实践，博彩众家之长，由特级调料师调配，选用优质纯天然原料，用科学配方精制而成。本品采用现代工艺将重庆火锅的麻、辣、鲜、香浓缩为一体，不含人工色素，是宾馆、餐厅、饭店的上等调料，更是馈赠亲友之佳品。食用方法：铁锅内加入植物油100克置于旺火上烧沸后，将本佐料下锅炒30秒钟加入水800克，再将1公斤鸡块下锅煮熟后即可上桌食用。本品可作炒菜、烧菜、凉拌菜、面条、米线、粉丝之调料配料：植物油、豆瓣、红辣椒、花椒、鸡精、味精、豆豉、老姜、大蒜、食用盐、白砂糖、复合香辛料食品添加剂：山梨酸钾、苯甲酸钠执行标准：db50/105卫食证号：渝卫食字（2007）第500113-006281食品包装生产许可证号：qs50-10101-02764生产日期：见包装封口保质期：12个月保存方法：置于通风阴凉处生产厂家：重庆市美迪食品厂厂址：重庆市巴南区鱼洞天明村销售热线：1307543611周经理