

琵琶腿 浙江 包装 见包装

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 琵琶腿 浙江 包装 见包装 |
| 公司名称 | 瑞安市安大食品有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 原产地:浙江 售卖方式:包装 商品条形码:见包装 |
| 公司地址 | 瑞安市湖岭镇下社垟村 |
| 联系电话 | 86 0577 65484722 13757764388 |

产品详情

| | | | |
|-------|------------|-------|-----------|
| 原产地 | 浙江 | 售卖方式 | 包装 |
| 商品条形码 | 见包装 | 品牌 | 安大 |
| 卫生许可证 | 见包装 | 产品标准号 | 见包装 |
| 净重 | 180 (kg) | 保质期 | 180 (天) |
| 类型 | 冷冻 | 生产厂家 | 安大 |
| 包装规格 | 可咨询 (mm) | 产品型号 | 见包装 |
| 储藏方法 | 冷冻 | 生产日期 | 见包装 |

原料：琵琶腿4只，烤肉料40克，蒜3头，胡椒粉少许，芝麻适量，彩椒、洋葱少许。做法：1、烤肉料加少许胡椒粉，倒入80克水，混合均匀；2、琵琶腿清洗干净，用牙签在上面扎小洞，越多越好；（划几刀也行）3、扎好洞的鸡腿放入腌料中，使鸡腿全部沾上腌料；4、再撒上一些蒜碎拌匀，腌制入味；5、腌的过程中要不时翻面，使鸡腿尽量多沾腌料入味；（给鸡腿做些按摩更好）6、腌好的鸡腿。腌制时间尽可能长一些，最好能腌一天；7、把腌好的鸡腿放在烤架上，表面再刷一层腌料。还要准备一个铺了锡纸的烤盘,接油；8、大蒜两头，剥去外衣，留下2、3层内皮，头部削去一点；9、大蒜也放在烤架上，在蒜上刷一层油，撒上些黑胡椒粉；10、烤箱预热180度，烤约30 - 35分钟；11、每隔10分钟取出，在鸡腿上刷一遍腌料。12、最后一次刷完腌料，撒上一些芝麻，再烤10分钟即可。13、蒜可以在烤至30分钟时取出，也可以最后取出，味道都不错。