

诚招代理 极美滋新奥尔良烤翅腌料KFC 超辣 奥尔良烤鸡翅腌料

产品名称	诚招代理 极美滋新奥尔良烤翅腌料KFC 超辣 奥尔良烤鸡翅腌料
公司名称	合肥谦诺柏商贸有限公司
价格	5.00/袋
规格参数	品牌:极美滋 是否进口:否 原产地:上海
公司地址	安徽省合肥市包河区当涂支路77号珠光南苑17幢306室
联系电话	15956918464

产品详情

本司供应的新奥尔良烤翅腌料，适合用于各种肉制品的腌制，一直没有做过网络，才发现网络的市场是无限，沟通基本是零距离的！我们的烧烤腌料在上市后就已获得广大消费者的认可，在味道方面堪称腌料行业的领导者，无论是家用，工厂，开店都取得了非常大的成功，在进入淘宝零售市场甚至创造了腌料行业的奇迹，一个单品口味腌料销售曾今创业腌料类目销售总额第一，月卖万包的辉煌成绩，网络上的短短几个月的销售已经后来居上，跃居为腌料行业的倡导者，至今任然保持腌料类目销售三甲的良好成绩！销售成绩让各大厂家望尘莫及~~不看废话，看记录~

批发方面，我们承诺提供最佳的品质，最好的服务，最具竞争力的价格，把利润让给大家，做好品牌推广~货源永远保持充足，成为大家的仓库基地！

淘宝主页推荐最热卖的烧烤腌料

看看疯狂销售记录哟~v~

再仔细看看部分买家疯狂购买记录

又有mm要问啦，老板啊，卖的这么火爆呀？但是不知道味道如何呀。。汗~~真是被mm说的汗了，如果味道不好能卖的这么疯狂吗？

看了知道啦！！部分买家评价~~

(附加方法：把混合好的料和鸡翅放入结实包装袋，封口后，放在桌上用你的“分筋错骨手”反复摔打，让“可怜”的鸡翅经脉尽断，有利于腌料充分被鸡翅吸收。)等待ing.....

4、经过等待的煎熬后，可以将腌好的鸡翅进行烤制咯!!!

烤制鸡翅可用多种方法：微波炉微波档高火3-5分钟左右 微波炉烧烤档3-5分钟左右 烤箱烘烤4-6分钟左右 直接放入油锅炸至金黄(建议此类料的比列可以减少,因油炸水分丢失容易造成味偏重,或直接裹上面粉烹炸) 腌好的鸡翅,直接野外烧烤,最好刷点油以免烤焦附：时间谨供参考，具体时间根据自家设备而定。烤制过程中最好翻转鸡翅一次。。

5、最后，哈哈。。。 (先仰天长笑几声吧)纵情地吧唧吧唧...。别忘了美味要和亲爱的他(她)，亲人，朋友，同事，大家一起分享哦。

ps：

1、要想使鸡翅考出来更加诱人有食欲，也可以烤制快要完成后在鸡翅表面刷上蜂蜜或者植物油.....再烤制3-4分钟，一定会出现更加让你欣喜的效果。2、如果配料开袋后一次没有使用完毕，请密封口放在阴凉干燥处保存,以免风味丢失,香味变淡.....3、腌好的肉如果没有用完，可以包装好放在冰箱内速冻存放,下次解冻后即可直接烤制。4 .算算总价，才k f c价格的1 / 4左右，真的是省钱呀 . .最关键的是卫生啊自己亲自做的比任何东西都美味！kfc算什么.....咱中国人的diy烤鸡更省,更卫生,更美味..

....

嘿嘿！！！！是不是说的你都流哈拉子啦。别看罗。赶快行动吧！！

又有亲要问了。俺家没有烤箱、烤炉、连微波也没有怎么办。。。

亲们不用担心。。。腌好肉直接放入油锅里炸熟也可以的哦。真不行亲们就直接炖汤喝吧。。不怕味道不好。。。怕的就是不敢创新。。hoho~~~~~ (不过油炸的时候能裹点面粉更好哦，建议油炸的话，料的比列适当减少些，因为炸出来的会把鸡里面的水分榨干了，防止口味因失水份造成口味太重啦。。。。)

特点:正宗的新奥尔良风味，独具奥尔良的甜香及辣香.表面富有光泽气味鲜香诱人，饱满的鸡肉的鲜香味，非常能够引人食欲；甜味与辣味很好的融合在一起，相互衬托，使得口味饱满，回味足；甜味适中，香甜可口，辣度为超低档辣度，非常适合于喜爱奥尔良风味的人群，正宗的肯德基原味奥尔良！！