

特价 麦西恩8英寸面饼墨西哥鸡肉卷皮卷饼皮春卷皮12片

产品名称	特价 麦西恩8英寸面饼墨西哥鸡肉卷皮卷饼皮春卷皮12片
公司名称	扬州中意诚信食品有限公司
价格	105.00/箱
规格参数	品牌:麦西恩 是否进口:否 生产许可证编号qs:312024010099
公司地址	贾庄南巷15号2幢204室
联系电话	13773585198

产品详情

品名：墨西哥卷饼

12片/包16包/箱

可以卷菜卷肉，肯德基墨西哥鸡肉卷饼用

的卷饼；也可以做老北京鸡肉卷哦

把饼皮用微波高火30秒 就可以了

一.kfc老北京鸡肉卷儿！

材料：鸡腿肉、黄瓜、葱、面粉，甜面酱，盐，辣

椒粉，胡椒粉，料酒！（或者直接在本店买包辣味的

烤翅料也ok哦！）

做法：

1、鸡腿肉切成小条，加盐、辣椒粉、黑胡椒和料酒搅拌均匀，腌个30分钟以上。这个量的问题么~~自是根据个人口味不同，像我不太能吃辣，就少放辣椒~~

2、放在常温下解冻，不加油微火烙至两面变软就好，或者直接用微波炉微一下就好啦！）如果在炸鸡之前先烙饼，那么烙好的饼要放在密封的容器里，或用屉布盖一下，以免饼变硬变干，影响口感哦~

3、锅里加油烧热，腌好的鸡腿肉先沾一层面糊，再沾一层干面粉，入锅炸至金黄色就可以出锅了。油放多一点没关系，剩下的可以下顿继续炒菜用。鸡肉很好

熟，不需要炸太过，老了就不好吃了~ 4、在饼上面均匀刷上甜面酱和沙拉酱，放上切好

的黄瓜条和葱丝，再加炸好的鸡块卷起来。剩下的

事，自己看着办~\\()/~啦啦啦！！~

tips:1.关于鸡腿肉简易做法：将鸡腿清洗干净，从中间划一刀，慢慢的去掉骨头变成一块鸡腿肉。1只鸡腿差不多可以做两个鸡肉卷。选鸡腿肉是因为鸡腿肉比较嫩而有咬劲，也可以换成鸡胸肉等等等等。理所当然的，也可以不放甜面酱、黄瓜和葱丝，用沙拉酱和生菜或圆白菜丝，这样就变成传说中的墨西哥鸡肉卷喽！~~做墨西哥鸡肉卷的话，鸡肉稍微腌辣一点比较好吃！

2.吃不完的卷饼需要放到冰箱里冷冻哦！

二.懒人墨西哥鸡肉卷

第一步：在外面买份碳烤鸡腿儿，顺便让老板切好！

第二步：把饼皮用微波炉叮一下！

第三步：把喜欢的菜洗好，切一下！

第四步：把所有的东东都放在饼上，挤上沙拉酱，番茄酱！（那个咬了半口的熏蛋也不浪费，让我放到了饼里）

第五步：把饼卷好，张开嘴，大口吃！呵呵~