

香辣腌料 康洁锦上

产品名称	香辣腌料 康洁锦上
公司名称	衡阳市康洁锦上食品有限公司
价格	23.00/千克
规格参数	品牌:康洁锦上 商品条形码:1
公司地址	中国 湖南 衡阳市雁峰区 雁峰区白沙洲康洁工业园内
联系电话	86-07343123980 13397474980

产品详情

品牌	康洁锦上	商品条形码	1
卫生许可证	湘卫食证字(2007)第430401-0203号	产品标准号	Q/ELCF002-007
净重	1000(kg)	原料与配料	配料表:食盐、谷氨酸钠、辣椒粉、水分保持剂、淀粉、食用香料、植物油
保质期	12(个月)	原产地	湖南
生产厂家	衡阳市康洁锦上食品有限公司	储藏方法	干燥阴凉,常温保存
规格	1000克/袋、2000克/袋	生产日期	2010年
售卖方式	包装	特产	是

【产品】香辣腌料

【品牌】康洁锦上

【规格】1kg/包、2kg/包

【特色】辛辣味突出,咸鲜香辣。美味可口的炸鸡翅、鸡腿。

【应用范围】炸鸡翅,炸鸡腿,炸全鸡等

一、备料

1、准备新鲜洗净的鸡翅（或其它你想吃的肉制品）、香辣腌料、清水。

2、备料比例为肉：腌料：水 = 100：6：6，鸡翅1000克；腌料60克；水60克

二、腌制

腌制方法：

(1)用桶腌制：将600克腌料及600克冰水溶液倒入桶中，加入10千克鸡类原料，在0 --4 的温度下自然腌制12个小时，期间每隔两小时翻动桶内原料一次。

(2)用滚油机腌制：将腌料和水的混合溶液及鸡翅倒入滚油机中，在0 --4 下滚揉腌制6小时。

3、以上方法腌制的鸡和鸡翅等可贮存4天。

(备注：该腌料可用于腌制虾仁、串烧类原料。)

4、腌制好的鸡翅在旋转明炉烤150度下25分钟左右即可。整鸡须在155度烤35分钟左右。(不同的烤箱须作细微调整)

三、裹粉/油炸

1、将腌制好的鸡翅裹上炸鸡裹粉;

2、将已裹上裹粉的鸡翅浸入冻水中2--3秒，然后再次裹上裹粉，在170度的油中油炸10--11分钟，直至熟透。

四、就等着品尝好吃的鸡翅吧，其实做出美味的炸翅一点都不难。