

# 大量供应批发优质素鸡翅，欢迎咨询

产品名称	大量供应批发优质素鸡翅，欢迎咨询
公司名称	王奉恩
价格	2.00/千克
规格参数	原产地:河南 商品条形码:690-69265513929 品牌:美乐福
公司地址	中国 河南 洛阳市洛龙区 洛阳市洛龙区安乐
联系电话	086 0379 65513929 13683799195

## 产品详情

原产地	河南	商品条形码	690-69265513929
品牌	美乐福	卫生许可证	豫卫食证字2007第0005113号
产品标准号	436739882042	净重	500 (g)
原料与配料	精选黄豆,食盐,纯净水	保质期	120 (天)
生产厂家	洛阳市洛龙区牡丹豆制品厂	储藏方法	阴凉干燥
生产日期	近期	售卖方式	散装
特产	是		

产品说明：

\*\*\*\*\*

贵妃素鸡翅的制作材料：主料：水面筋400克,冬笋100克,香菇（鲜）50克,竹笋100克,栗子（鲜）100克  
调料：淀粉(豌豆)2克,白砂糖10克,盐2克,香油15克,酱油15克,姜1克,味精3克,料酒2克,花生油90克  
贵妃素鸡翅的特色：色泽金黄，形态逼真，配料丰盛，香鲜味美。教您贵妃素鸡翅怎么做，如何做贵妃素鸡翅才好吃  
1.用竹筷两根分两次将水面筋卷上竹筷，卷成素肠；2.带竹筷浸入开水中氽热，取出浸入冷水中，使其凝结，再抽去竹筷，切成约3.6厘米长的段；3.冬笋、竹笋、栗子，分别煮熟；4.冬笋切成长4.5厘米粗条，竹笋切菱形片，栗子一开为三，香菇切片；5.炒锅下入花生油，烧到七成热，即将素肠放入油锅，炸至外皮收缩捞起沥油；6.

冷却后将笋条塞进素肠段中，两头露出，不要太松，以免笋条脱落，即成为素鸡翅；7. 炒锅下油40克，烧到七成热，放入香菇、竹笋片、栗子煸炒；8. 加酱油、精盐、鲜汤400克，同时下味精、姜末、料酒、白糖，再把鸡翅铺在上面，加盖用湿火焖烧两三分钟；9. 出锅时先将冬笋等配量湿淀粉勾芡，淋上麻油，均匀地浇在鸡翅上便成。

产品图片：

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

以下产品价格为参考价格 如有需求 欢迎来电咨询！！！！

联系电话：13683799195