脆磷炸粉 腌料炸粉 超级炸粉 肯德基炸粉 炸鸡专用粉

产品名称	脆磷炸粉 腌料炸粉 超级炸粉 肯德基炸粉 炸鸡专用粉
公司名称	开发区萃源食品加工部
价格	3.00/件
规格参数	品牌:萃源炸鸡粉裹粉 卫生许可证:苏卫2009第321201010017 产品标准号:6951097951826
公司地址	泰州市开发区济川西路（明珠小区点式楼营业房-8号）
联系电话	86 0523 86838346 13641583666

产品详情

品牌	萃源炸鸡粉 裹粉	卫生许可证	苏卫2009第321201010017
产品标准号	6951097951826	净重	500（g）
原料与配料	面	保质期	120（天）
原产地	江苏泰州	生产厂家	萃源食品加工部

特点及使用范围

油炸后，口感酥脆，磷片丰富，

主要用于制作炸鸡腿、鸡翅、鸡柳、鸡米花、汉堡……

起鳞效果超好哦。一定要配合腌料使用哦

保存方法：

宜存放于阴凉干燥处，开袋食用后尽快封紧袋口，以免吸潮

不怕不知道，就怕货比货.

裹粉的使用方法：

一、调浆：把裹粉、水调成糊状。比例：1、裹鸡腿、鸡翅；裹粉：水=1：1.3-1.4；2、裹鸡米花、鸡肉片、鸡柳；裹粉：水=1：1.4-1.5二、裹浆：搅拌均匀后，倒入腌好的鸡产品混合搅拌均匀，确保浆汁均匀粘满每个鸡翅。三、裹一层粉：把粘满浆汁的鸡产品用超级炸粉覆盖，确保表面完全被粉包裹即可

四、筛粉：掂去浮粉，将上过粉的鸡翅轻轻抖动，使鸡翅表面出现自然鳞片状外观，待炸。

五、锅中放入适量的食用油（约为待炸鸡产品量的2－3倍），180°C以上油炸5分钟至7分钟，根据鸡产品大小自己灵活撑握。表面颜色金黄即可。