

香料香精 孜然奥尔良烤鸡腌料

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 香料香精 孜然奥尔良烤鸡腌料 |
| 公司名称 | 聊城市开发区新奥食品有限公司 |
| 价格 | 18.00/袋 |
| 规格参数 | 品牌:东昌湖 净重:500 (g) |
| 公司地址 | 中国 山东 聊城市 经济技术开发区高新创业中心 |
| 联系电话 | 400 605 4004 13906358895 |

产品详情

| | | | |
|------|---------|-------|--------------------------|
| 品牌 | 东昌湖 | 卫生许可证 | 鲁卫食证字(2007)第37000—000201 |
| 净重 | 500 (g) | 原料与配料 | 盐,糖,味精等香辛料 |
| 保质期 | 12 (个月) | 原产地 | 山东聊城 |
| 生产厂家 | 聊城新奥 | 储藏方法 | 干燥、通风、阴凉 |
| 规格 | 500g | 生产日期 | 最近 |
| 售卖方式 | 包装 | | |

| 名称 | 口味 | 规格 | 单价 | 建议零售价 | 起订量 | 保质期 | 包装 |
|----|----------------------------------------------------------------|-------|-----|-------|-----|------|-----|
| 腌料 | 香辣腌料 麻辣腌料 奥尔良腌料 黑椒腌料 蜜汁腌料 孜然腌料 五香腌料 蒜香腌料 葱香腌料 西柚腌料 原味腌料 法式红酒腌料 | 70克 | 3.6 | 4.6 | 1 | 12个月 | 铝箔袋 |
| 腌料 | 香辣腌料 麻辣腌料 奥尔良腌料 黑椒腌料 蜜汁腌料 孜然腌料 五香腌料 蒜香腌料 葱香腌料 西柚腌料 原味腌料 法式红酒腌料 | 150克 | 6.4 | 8 | 1 | 12个月 | 铝箔袋 |
| 腌料 | 香辣腌料 麻辣腌料 奥尔良腌料 黑椒腌料 蜜汁腌料 孜然腌料 五香腌料 蒜香腌料 葱香腌料 西柚腌料 原味腌料 法式红酒腌料 | 500克 | 20 | 25 | 1 | 12个月 | 铝箔袋 |
| 腌料 | 香辣腌料 麻辣腌料 奥尔良腌料 黑椒腌料 蜜汁腌料 孜然腌料 五香腌料 蒜香腌料 葱香腌料 西柚腌料 原味腌料 法式红酒腌料 | 1000克 | 36 | 45 | 1 | 12个月 | 铝箔袋 |

蜜汁腌料 孜然腌料 五香腌料 蒜香腌料
葱香腌料 西柚腌料 原味腌料
法式红酒腌料

作法：1.如果是速冻鸡翅，请先解冻。把新鲜鸡翅放在可用微波炉内加热的器皿内。2.加入少量酱油，放2勺酱油足可。3.加入料酒或红酒，大约2勺子，主要用于去掉鸡翅的腥味。4.加入盐、少许姜沫、少许辣椒子，少许五香粉、少许黑胡椒。5.将鸡翅和作料搅拌均匀，充分粘取作料。6.盖好盖子将鸡翅放在冰箱冷藏室腌制，时间最好是一晚上（所以一定要提前准备，不能现吃现做。如果实在很急，也要腌制2-3个小时，充分入味）。7.将腌制好的鸡翅取出，涂抹上蜂蜜，可根据口味适当增加蜂蜜涂抹的多少。8.将涂抹好蜂蜜的鸡翅放进微波炉，中高火加热10分钟即可,有条件的话最好是烤出来的,不仅香,还可以少摄入油脂,对健康有益.

操作步骤：1、首先把翅根清洗干净，要是想更好的入味的话，就要在翅根正反面切几道口子。2、水、腌料放一起搅拌，然后放入翅根再搅拌至均匀，放冰箱里静腌12--24小时，中途搅拌几次，为的是更好入味。3、将腌渍好的翅根用烤箱烤制，用170~180 加热15分钟左右，烤至八成熟后，再用200 烤3分钟，这样可以使其表皮颜色焦黄诱人。也可用微波炉烧烤功能烤制，时间控制在10分钟左右。烤制时间和方式：翅中（5~8分钟）、翅根（10~15分钟）、鸡腿（20~30分钟）、整鸡（30~50分钟）。特点：正宗奥尔良风味，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，回味无穷；甜味适中，辣度为中高档辣度，非常适合于喜爱奥尔良风味的人群。各位朋友还可以用翅根，鸡腿，整鸡或别的肉一试身手。量取腌料是只需找一个标有刻度的杯子或勺子即可。注：腌好的鸡翅除用烤箱烤制外，还可以用炭火烧烤，还可以用微波烧烤，可以煎、炸。