

# 香精香料 浓情蜜汁奥尔良烤鸡腌料

产品名称	香精香料 浓情蜜汁奥尔良烤鸡腌料
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	1000克	36	45	1	12个月	铝箔袋

特点:正宗的新奥尔良风味，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，回味足；甜味适中，香甜可口，辣度为超低档辣度，非常适合于喜爱奥尔良风味的人群，正宗的肯德基原味奥尔良！！

腌料：老抽、蜂蜜、料酒做法：1.把鸡翅腌制两小时以上，中间翻一下2.把切成丝的洋葱码在烤盘上3.把腌渍好的鸡翅放到洋葱上，不要放油，因为在烧烤时鸡翅流出的油会把洋葱煎熟，这样既省油又健康！4.因为烤箱中各个部位的温度会小有差别，所以在烤制过程中要变换几次鸡翅的位置，这样才能烤得均匀又漂亮。完成啦！怎么样，看起来不错吧！

1.买来一斤翅中，放冷水洗净，放在有眼的篮子中沥干。2.从超市中买来配好的烤鸡翅的粉（类似于甜不辣的那种），将其一包，70克左右倒入一个干净的食品袋，最好是那种长方形不带提手的那种。3.将表面已经洗净沥干的鸡翅倒入食品袋中，抓住口往里吹一大口气（注意眼睛，小心不要弄到眼睛里），迅速的抓紧袋口，顺时针或反时针拧几下，然后拿着袋口上下晃个十下左右，这样鸡翅和粉就结合得非常均匀了。4.松开袋口，拿出来，然后放在烤盘上，进烤箱，高火7分钟；然后改中火1-2分钟，就可以出来啦，简单易做，非常适合周末的时候做下午茶，边吃边看电视。ps：如果没有买这个粉，可以用下面的方法，稍麻烦一点：1、鸡翅中若干洗干净，沥水。2、盘中倒入生抽，蚝油，鸡精、盐、糖适量，黑胡椒粉，生姜粉，五香粉，料酒，最好再来些老干妈的豆豉（有些辣香味）。将它们调均，将鸡翅中放入，腌制20分钟以上。3、腌制好的鸡翅中，刷上一层食用油，然后刷上一层果酱（我用的是蓝莓酱），最后刷一层蜂蜜。都刷好后，放入烤盘中，高火10分钟，然后拿出翻个，再烤8分钟，大功告成。