

肯德基腌料--香辣腌料(高辣)(免费取样)

产品名称	肯德基腌料--香辣腌料(高辣)(免费取样)
公司名称	珠海禧利食品有限公司
价格	22.00/千克
规格参数	品牌:禧利 卫生许可证:粤卫食证第0401A04076 产品标准号:Q/ZHKY1-2007
公司地址	珠海市香洲人民西路长环新村14栋之6商场
联系电话	86 0756 2265703 13825657308

产品详情

品牌	禧利	卫生许可证	粤卫食证第0401A04076
产品标准号	Q/ZHKY1-2007	净重	1000 (g)
原料与配料	白砂糖,食用盐,增味剂,香辛料,食用香料	保质期	9 (个月)
原产地	广东	生产厂家	康源
储藏方法	常温保存	规格	1公斤*20包/箱
生产日期	下订单后马上生产	售卖方式	包装
特产	否		

产品介绍

【产品】香辣鸡翅

【原料】鸡翅香辣腌料炸鸡裹粉

【品牌】康源

【规格】1kg/包

【特色】辛辣味突出,咸鲜甜辣。与kfc风味一致的炸翅

【应用范围】炸鸡翅,炸鸡腿,炸全鸡等

【建议用量】4%

一) 腌制过程: 1) 将原料完全解冻后、完全沥干待用。2) 部分油炸原料需改刀,在表皮上轻划几刀。

(如：鸡大腿、翅中等)3)放入预先调制好的腌渍料中，(鸡块：腌料：水=100g:4g:10g)，正常腌渍4-8小时左右，腌料是康源的香辣腌料。
(有腌制机的便用腌制机滚揉二十分钟后腌制2小时)

6)5分钟上锅,带脆鳞片的香辣鸡翅就完成了！

二)裹粉过程：1)上裹粉前需确保原料充分腌制，但必须沥干，否则裹粉不易均匀。

2)裹粉时将原料埋入调好的粉内，十指捏紧原料两端往同一方向用力翻滚揉压5次以上(粉要多)。

3)放在清水中浸泡约2秒左右，使翅中上的粉湿润即可，即包裹原料的干粉变糊状(浸泡时禁止翻动，防止水把面糊冲掉，如被冲掉的话可再裹一次粉)

4)拎起沥干水份，再放入干粉中重复上述裹粉压揉方法5-10次以上，表皮完全均匀的挂上鳞片，即可停止压揉。

5)裹好粉的原料应立即油炸，否则会影响鳞片的生成。油炸温度控制在175度以内，炸5-6分钟，炸至色泽淡金黄捞起。用牙签刺最厚处看是否有血水冒出。

产品名称	香辣鸡翅	调味名称	香辣腌料
使用原料	鸡中翅1000克	香辣腌料40克	水100克
裹粉	裹粉少许		
操作流程：	鸡翅中腌制		
	2.上裹粉-过水-上裹粉		
	3.175摄氏度油炸5分钟左右		
产品优势：	ü 风味好，接受广泛		
	ü 操作简单方便，易于标准化		
	ü 成本低：一对鸡翅只需要0.3元左右的调料		

包装	ü 健康：餐内的原材料及调料内均用健康天然的原材料 20公斤*1包/箱或者5公斤*4包/箱
	内包装：真空袋
	外包装：纸箱
备注	本公司所有产品均符合qs标准

禧利公司其它推荐产品

25.00/千克到28.00/千克

供应酸奶油芝士腌料|芝士风味腌料

25.00/千克到28.00/千克

供应沃尔玛烤鸡腌料系列-香草黑椒腌料

20.00/千克到23.00/千克

供应土耳其烤肉腌料|土耳其烧烤腌料

115.00/箱到130.00/箱

供应香辣炸鸡裹粉|香脆裹粉|脆鳞裹粉

18.50/千克到20.00/千克

供应炸鸡腿香辣腌渍料|炸鸡腌料|炸鸡裹粉

25.00/千克到28.00/千克

供应泰式椰汁咖喱腌料|东南亚风味

20.00/千克到22.00/千克

供应新奥尔腌料--高辣型|kfc新奥尔良|奥尔良

25.00/千克到28.00/千克

供应印度迪加腌料|印度烤鸡腌料|沃尔玛烤鸡腌料

26.00/千克到30.00/千克

供应印度烤鸡腌料天多里烧烤腌料|印式风味

17.00/千克到19.00/千克

供应kfc冰淇淋粉|软冰淇淋粉

联系方式:

吴先生 13825657308

qq: 86931465

欢迎联系索取样品