

泰式椰汁咖喱腌料|东南亚风味

产品名称	泰式椰汁咖喱腌料 东南亚风味
公司名称	珠海禧利食品有限公司
价格	25.00/千克
规格参数	品牌:康源 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	康源	卫生许可证	粤卫食证第0401A04076
产品标准号	Q/ZHKY1-2007	净重	20000 (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	2010年	售卖方式	包装
特产	否		

产品介绍

【产品】泰式椰汁咖喱腌料

【品牌】禧利

【规格】1kg/包

【特色】纯正的东南亚烧烤风味,咖喱与各种香辛料的完美搭配!

【应用范围】烤鸡翅,烤鸡腿,烤整鸡,烤猪排等

【建议用量】6%

一、备料

- 1、准备新鲜洗净的鸡翅（或其它你想吃的肉制品）、泰式咖喱腌料、清水。
- 2、备料比例为肉：腌料：水 = 100：6：6，鸡翅1000克；腌料60克；水60克

二、腌制

- 1、将备好的腌料和清水混合均匀后倒于鸡翅上。通过搅拌让腌料均匀附着在鸡翅上
- 2、为了鸡翅更加入味还可用刀子在鸡翅上划戳（或者拿牙签在上面多戳些小孔，更容易使料汁被吸收），然后放入冰箱保鲜。
- 3、腌制时间控制在8--24小时最佳，腌制过程中最好翻动几次，有利于腌料被鸡翅吸收。

三、烘烤

经过等待的煎熬后，可以将腌好的鸡翅进行烤制咯!!!

烤制鸡翅可用多种方法：

1、烤箱烘烤

采用上下热管电烤炉烤制

建议烤制温度：180-200

建议烤制时间：翅中：8-10分钟翅根：15-20分钟鸡腿：30-40分钟，整鸡：60-90分钟（烤制温度和时间随整鸡大小和烤炉情况适当调整）

注：单排加热管，需双面翻烤。（具体时间灵活应用）

2、微波炉烤制

微波炉参考时间：大（高）火烤制翅中/鸡腿/全鸡：500克：8-10分钟，1000克：15-18分钟3、烧烤腌好的鸡翅,直接野外烧烤,最好刷点油以免烤焦哦！！

还等什么？赶快来试试吧！美味烤翅等你来！

四、就等着品尝好吃的鸡翅吧，其实做出和kfc一样美味的烤翅一点都不难。

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