

## 快餐加盟用调料--裹粉/特香辣/奥尔良腌料

产品名称	快餐加盟用调料--裹粉/特香辣/奥尔良腌料
公司名称	珠海禧利食品有限公司
价格	21.00/千克
规格参数	品牌:禧利 保质期:9个月 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	保质期	9个月
产品标准号	Q/ZHKY1-2007	储藏方法	常温
等级	一级	规格	1公斤*20包/箱
净重	1000克	生产厂家	康源食品
生产日期	2010年	售卖方式	包装
特产	是	卫生许可证	粤卫食证第0401A04076
原产地	广东	原料与配料	食盐,白砂糖,味精,香辛料,食用香料

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

## 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。