

批发供应甜椒粉 康味源

产品名称	批发供应甜椒粉 康味源
公司名称	珠海禧利食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:康味源 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	康味源	卫生许可证	粤卫食证第0401A04076
产品标准号	Q/ZHKY1-2007	净重	460 (g)
原料与配料	甜椒	保质期	12 (个月)
原产地	广东	生产厂家	康源食品
储藏方法	常温保存	规格	460克*12瓶/箱
售卖方式	包装		

产品介绍

【产品】新奥尔良腌料

【品牌】禧利

【规格】1kg/包

【特色】甜香味和香辛料风味突出,咸鲜甜辣。与肯德基风味一致的烤鸡

【应用范围】烤鸡翅,烤鸡腿,烤整鸡,烤猪排等

【建议用量】7%

一、备料

1、准备新鲜洗净的鸡翅 (或其它你想吃的肉制品)、新奥尔良腌料、清水。

2、备料比例为肉：腌料：水 = 100：7：7，鸡翅1000克；腌料70克；水70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。

该公司推荐信息

上一组

250.00/箱到260.00/箱

供应希杰大喜大酥香炸粉|大喜大炸粉

245.00/箱到260.00/箱

供应大喜大佳香饼粉|大喜大饼粉

400.00/箱到420.00/箱

供应希杰大喜大鸡粉|鸡味调味粉

9.00/千克到10.00/千克

供应炸鸡裹粉|炸鸡粉|西式快餐专用

115.00/箱到130.00/箱

供应香辣炸鸡裹粉|香脆裹粉|脆鳞裹粉

20.00/千克到23.00/千克

供应香蒜腌料|蒜味腌料|香蒜腌渍料

400.00/箱到450.00/箱

批发供应黑胡椒整粒

19.00/千克到21.00/千克

供应辣味粉|香辣腌料|辣粉|香辣鸡翅粉

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