

韩式炸鸡批发 鸡肉代加工台湾小吃原料供应

产品名称	韩式炸鸡批发 鸡肉代加工台湾小吃原料供应
公司名称	上海茗荟宣食品有限公司
价格	280.00/箱
规格参数	品牌:上海茗荟宣食品有限公司 907:48
公司地址	上海市闵行区申南一路
联系电话	13918717403

产品详情

上海茗荟宣食品有限公司，成立于中国经济大都市—上海。专注于为餐饮连锁企业提供优质食材为目标，以食品安全为己任，专业、专注、专心研发各类食材，为餐饮企业降低原料采购成本，从而为企业降低整体运营成本而努力。公司下设研发中心、鸡肉加工工厂、调味品生产工厂、市场销售部门、物流保障部门，目的是为了给广大餐饮伙伴提供更加优质的产品和更加完善的服务。

风靡台湾夜市，销量高于鸡排的流行产品，那就是酥炸大鱿鱼！轰炸大鱿鱼缘何受推崇 1.食材新鲜，品质有保证。采用新鲜鱿鱼，经过杀制等系列工序之后直接冷冻，直至于下锅炸制成品，鲜味从不流失； 2.整炸黄金大鱿鱼通过沾粉、裹粉恰到好处的调配和油温、炸制时间的良好把握，完美锁住整鱿鱼的营养价值，同时丰富了鱿鱼的口感，吃货们的最爱； 3.外带式吃法，前所未有的整鱿，前所未有的大枝与饱满，潮爆街头，赚足眼球。 免費學雞排.炸雞.鹽酥雞.甘梅地瓜.台灣.廈門.上海.均有店面可以學習.免費提供試用原料专业台湾炸鸡原料厂本这多年服务台湾鸡排连锁店的经验持续到厦门服务广大的大陆鸡排店凭这我多年的经验.能创造店家和市场的双赢.歡迎資詢中国大陆开鸡排店炸鸡店的好帮手厦门.上海.台湾.多有厂房

精选优质鸡胸肉，搭配台湾独家秘制腌料，经过5道特殊工艺腌制而成。成品在最短时间以-30°的速冻环境中得以最好的保存水分，使得油炸后的成品具有外酥内嫩、鲜嫩多汁等特点。每一口都有让人难以取舍的美味。操作方法：鸡排从冰箱取出后，自然常温充分解冻，然后裹上鸡排专用粉，在常温平台上凉置5分钟以上，然后将鸡排在已加热的油中炸4-5分钟，至金黄色即可。