

批发供应吉得利蜜汁烤鸡腌料 调味料 烧烤料

产品名称	批发供应吉得利蜜汁烤鸡腌料 调味料 烧烤料
公司名称	北京吉得利食品有限公司
价格	17.00/KG
规格参数	品牌:吉得利 产品标准号:Q/CPJDL001
公司地址	北京市昌平区沙河镇小李庄
联系电话	13901116661

产品详情

品牌	吉得利	卫生许可证	京卫食证字(2006)第11011400560号
产品标准号	Q/CPJDL001	净重	1000(g)
原料与配料	调味料	保质期	12(个月)
原产地	北京	生产厂家	北京吉得利食品有限公司
有机食品	是	绿色食品	是
新奇创意项目	报名	特产	是

规格：每袋1kg 每箱25袋

蜜汁烤鸡腿

首先给大家介绍一下蜜汁烤鸡腿的特点：烤出的鸡腿和鸡翅闻起来有浓郁的甜香气味，以及淡淡的酒香，诱人食欲；烤制的美味外观橙红色，色泽鲜亮，富有光泽；吃在口中甜味感觉明显，能够衬托出肉的鲜香，回味无穷。蜜汁腌料特别适合于喜爱甜味的人食用。

主要原料：

鸡肉（鸡腿、鸡翅或整鸡）：1000克

蜜汁腌料：70克

腌制比例：蜜汁腌料:水:原料肉 = 7:7:100

其他配料：

水（冰水或凉水）：70克

料酒：0.5克/每100克原料肉

您可以用来制作：烤鸡翅、鸡腿、整鸡等

详细步骤

第1步：选择新鲜的鸡腿、翅中或翅根；每1000g鸡肉加入70g蜜汁腌料及70g冰水,将冰水和腌料混匀倒入鸡腿中，混合均匀（推荐的做法是使用一个结实的口袋，封口，在桌上摔打滚揉，至汁液被肉吸收）。

第2步：将腌制好的鸡肉放在冰箱冷藏室静腌，强烈建议腌制12~24小时（为了使鸡翅入味），每隔两个小时翻动一次最好。

第3步：将腌制好的鸡腿用烤箱烤制，用170~180 加热15分钟左右，烤至八成熟后，再用200 烤3分钟，这样可以使其表皮颜色焦黄诱人；也可用微波炉烧烤功能烤制，时间控制在10分钟左右。

卫生许可证：京卫食证字（2006）第110114-00560号 生产许可证：qs1121 0307 0066 a

联系方式：手机：13121997378 13648605088 电话：010-69731376 传真：010-80713409

邮箱：jideliming@sina.com 公司网址：www.jidelibwx.cn