

上海品源香料供应神厨香宝新奥尔良腌料（中辣）

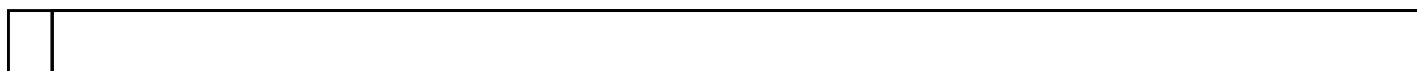
产品名称	上海品源香料供应神厨香宝新奥尔良腌料（中辣）
公司名称	上海品源香料有限公司
价格	24.00/千克
规格参数	品牌:神厨香宝 卫生许可证:沪质监特食证字(2008)第0024号 产品标准号:QB/T2640-2004
公司地址	上海市松江区泖港镇叶新公路2735号-4栋
联系电话	02157865918 13524421929

产品详情

品牌	神厨香宝	卫生许可证	沪质监特食证字(2008)第0024号
产品标准号	QB/T2640-2004	净重	1000 (kg)
原料与配料	香料、辣椒等	保质期	12 (个月)
原产地	上海	生产厂家	上海品源香料有限公司
储藏方法	常温干燥处保存	规格	1000g*20袋
售卖方式	包装	特产	否

正宗肯德基风味奥尔良烤翅烤鸡腌料，1000g包装，一袋1kg，一箱20袋，欢迎批发。厂家直营，价格低，欢迎选购！！

想让您的家人尝到您亲手烹制的美食吗？想让为了工作奔忙了一天的老公到家就能尝到又香，又嫩，又滑的烤翅吗？只要会使用烤箱，微波炉，电饼铛，您就能在家做出香喷喷的烤翅，对！就是这么简单，快捷，只需几块鸡翅几十克腌料，你就能轻松在家做出kfc，农夫烤鸡，蜜汁叉烧肉，莲花烤鸡等美味！而且绝对干净卫生！更主要的是，做这些美食都不用放油的！这样就减少了卡路里的摄入，不用怕吃多了发胖，因为鸡皮里多余的脂肪都被烤制过程中的高温所带走了，当您烤制完毕看烤盘的时候您将会看到一层厚厚的油脂！这些就是鸡皮里的脂肪！烤箱烤制食品比油炸食品健康就是在这里！味道绝对正宗，我们保证您买后还会来~



原料：腌料 30克 鸡翅 500克

配料：水（凉水或冰水）50克

腌制比例：腌料：水：原料肉 = 7：7：100

【制作工艺】：

第一步：选择新鲜的翅中或翅根，在表面或背面用针扎几个孔（以方便腌料腌入）；洗净。将70g新奥尔良烤鸡腌料和70g水搅拌均匀后倒入1000g翅中或翅根中，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）。第二步：将腌制好的鸡翅放在冰箱冷藏室静腌，强烈建议腌制12至24小时使鸡翅入味，腌制期间翻动一两次为最好。第三步：将腌制好的鸡翅用烤箱烤制，用180 ~ 200 加热15 ~ 20分钟左右，烤至八成熟后，再翻动过来烤制5分钟，这样可以使其表皮颜色焦黄诱人。亦可用微波炉烧烤功能烤制，时间控制在10分钟左右，微波炉高火5分钟左右，正面3分钟，背面2分钟，具体时间需灵活掌握。建议烤制时间和方式：翅中：15 ~ 20分钟
翅根:20--25分钟 鸡腿：35 ~ 40分钟