

韩国啤酒炸鸡原料生产厂家 腌料浆粉 裹粉酱料

产品名称	韩国啤酒炸鸡原料生产厂家 腌料浆粉 裹粉酱料
公司名称	上海顶淳食品有限公司
价格	1.00/袋
规格参数	品牌:顶淳
公司地址	上海
联系电话	86-150-01902849 15001902849

产品详情

上海顶淳食品有限公司 韩国啤酒炸鸡原料生产厂家，腌料浆粉批发价格，裹粉酱料供应商 顶淳韩式炸鸡酱料是随着“喝啤酒吃炸鸡”韩国炸鸡风靡而兴起的配方热潮，而韩国炸鸡也成为韩式炸鸡店的招牌菜，当然，其本地供应商的策略使得韩国炸鸡酱料的配方到处盛行，随着中国的山寨风气和狂热的模仿，研发出了同等味道的韩国炸鸡，在大街小巷的韩国炸鸡店得到广泛应用，市场上也出现了以此配方作为培训技术的加盟餐饮机构

韩国的炸鸡应用的是“甜、酸、辣”三种味道合成，源于韩国的味道比较简单，对味道的认识也远不如历史悠久的中国人讲究，顶淳运用了中国《厨天下》：“五味，六和，十二食”的理念，把其味道升华，创造出了适合中国口味更丰富口感的味道，其韩国炸鸡原味（香型）、韩国炸鸡香辣腌料口味成为中国快餐店配方首选。

韩国炸鸡酱料腌制出的韩国炸鸡外观十分诱人表面富有光泽，气味鲜香逼人，让人回味无穷。韩国炸鸡腌制料最具代表性的品种有：韩国炸鸡香辣腌料以及韩国炸鸡原味腌料等腌料口味各异消费者可根据不同喜好选择不同的韩国炸鸡酱料。

韩国炸鸡制作过程：1.将韩国炸鸡酱料、鸡翅和水按照腌制比例充分混合均匀，并放入冰箱冷藏静腌6-12小时2.将腌制好的鸡肉放入油锅炸7分钟左右，温度为170°C。3.参考腌制比例为韩国炸鸡酱料：水：鸡翅=7:8:100（1斤鸡翅，就是500克，用了35克腌料和40克水）联系方式: 15001902849 陈金泉（欢迎来电，也可加微信咨询）