

批发鸡软骨/冻品鸡肉类/冷冻粗加工的水产品/酒店特色菜

产品名称	批发鸡软骨/冻品鸡肉类/冷冻粗加工的水产品/酒店特色菜
公司名称	厦门市鹭建发水产冻品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:尽美 净重:2000 (g) 原料与配料:鸡软骨
公司地址	厦门市湖里区高崎北二路69号之H15
联系电话	086 0592 3982333 13906040277

产品详情

品牌	尽美	净重	2000 (g)
原料与配料	鸡软骨	保质期	360 (天)
原产地	福建	生产厂家	厦门
储藏方法	零下18度	等级	优
规格	4斤*6包	生产日期	见包装
售卖方式	包装	特产	是

xo酱土豆鸡软骨：原料:鸡软骨250克，土豆200克，花生仁30克。花生油20克，葱末、姜末、蒜末各5克，盐7克，味精10克，鸡精3克，白糖2克，xo酱5克，生粉10克，色拉油1千克。

操作:1、鸡软骨用3克盐、生粉腌渍入味（时间控制在30分钟以上）；

2、锅上火，放入色拉油，烧至五成热时放入鸡软骨，小火浸炸约2分钟至色泽金黄，捞起控油备用；

3、花生仁去红皮，入烧至三成热的色拉油中，小火浸炸2分钟至香脆，捞出控油；

4、土豆切长5厘米的细丝，用清水漂去淀粉，捞出控水，入沸水中加2克盐、2克色拉油大火氽1分钟，捞出控水；

5、锅上火，放入花生油烧至七成热，放入葱末、姜末、蒜末爆香；

6、再入xo酱爆香后放入鸡软骨、土豆丝、花生仁，大火炒香，用2克盐、味精、鸡精、白糖调味，起锅装盘即可。

