

# 批发鸡肠/冻品鸡肠产品/冷冻粗加工的水产品/冻品批发

产品名称	批发鸡肠/冻品鸡肠产品/冷冻粗加工的水产品/冻品批发
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:森宝 产品标准号:GB16869
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	森宝	卫生许可证	闽卫食证字(2006)第350800000304号
产品标准号	GB16869	净重	500(g)
原料与配料	鸡肠	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	500gX20包	生产日期	见包装
售卖方式	包装	特产	是

烩鸡肠的制作材料：

主料：鸡肠400克

调料：

植物油20克,大葱5克,姜5克,酱油5克,料酒15克,盐5克,味精2克,淀粉(玉米)10克,大蒜(白皮)2克

烩鸡肠的做法：

1. 将鸡肠内外清洗干净，除去异味，沥水后切成段；
2. 鸡肠用水淀粉、料酒挂浆；
3. 将酱油、料酒、精盐、水淀粉放在同一碗中搅拌均匀兑成芡汁；
4. 炒锅置旺火上，注入油至七成热时，将挂浆肠放入锅内滑散；

5. 将芡汁搅匀快速倒入锅内颠翻，收汁时撒上蒜泥，淋上明油即成。