

鸿业推荐的农家菜，分享给大家

产品名称	鸿业推荐的农家菜，分享给大家
公司名称	深圳鸿业餐饮服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区龙岗大道欢城广场B座1205-1206室
联系电话	0755-84567021 13632687501

产品详情

鸿业推荐的农家菜，分享给大家！

农家菜是大家都比较喜欢的菜肴，今天，鸿业小编就来为大家介绍一下美味农家菜！

秘制坛子鸡，鸡酸辣开胃，色黄肉嫩

材料：鸡、野山椒、八角、桂皮、泡椒、姜、葱、精盐、味精

制作步骤：

- 1、将湛江鸡宰杀、除内脏，切成3厘米长、1.5厘米宽的条，洗净后放热水中焯水5秒捞出待用；
- 2、锅内倒入清水，加入泡椒、八角、葱、姜、桂皮、野山椒、盐、味精调味制成卤水，烧开后倒入坛子内，盖上坛盖，趁热将鸡放入坛子中浸制2-3小时即成。

秘酱排骨

一、制作酱料

- 1、锅内放入色拉油1千克，烧至五成热时，放入葱段、蒜子各250克，中火炸至蒜子变成金黄色，捞出蒜子和大葱段，再下入香料（八角、桂皮各25克，香叶5克，白豆蔻、草果各10克、干黄辣椒20克），小火炸出香料味，捞出香料,将以上材料吸干油，打成粉末。
- 2、取步骤1炸香的色拉油500克，烧至四五成热时，放入李锦记排骨酱、李锦记海鲜酱、李锦记黄豆酱各250克，王致和红腐乳50克，香料粉中火炒至酱料和油脂混合均匀，下入鸡精100克、味精50克调味，即成酱料。

二、加工排骨

1、取猪肉排15千克洗净，切成排骨（每块重约35克），倒入盆内，注入冷水浸泡2小时，捞出控水，放入冷水锅内，下入葱段、姜片、黄酒各500克，大火烧开，撇净浮沫后捞出排骨，冲洗干净。入油锅炸成外焦里嫩。

2、土豆切成条，入油锅炸成金黄色，备用。

三、高压排骨

取一个超大号的高压锅，锅内垫入竹垫子2片，下入所有的排骨，倒入适量的酱料，注入清水，盖上盖子，大火加热至上气，改中火压5分钟，关火后焖制5分钟。

四、走菜

取排骨、炸土豆条、压排骨的汤汁放入锅内，大火加热至汤汁非常浓稠时关火，即可上菜。

口味鸡，鸡肉鲜嫩、酸辣开味。

材料：鸡、老姜、酸藟头、剁辣椒、蒜头、小米椒、盐、鸡精、味精、胡椒粉、高汤

制作步骤：

1、将清远鸡宰杀去掉内脏，清洗干净。

2、鸡砍成2：5厘米左右的小块，放入器皿内。

3、将调料均匀撒在鸡块上。

4、将姜片、酸藟头、蒜头、小米椒依次放在鸡块上，再放入剁辣椒、淋入高汤，上电磁炉用火锅模式煮15分钟即可。

风味辣子猪手

材料：猪蹄、老姜、大蒜、干辣椒、花椒、大料

制作步骤：

1、猪蹄洗净，老姜、大蒜切片。

2、锅中烧水加些葱和姜片，倒入少许的料酒，水开后放猪蹄飞水，捞出掉浮沫。

3、锅中放油，加干辣椒、花椒、大料、老姜、大蒜炒香。

4、入猪蹄继续翻炒，加老抽、陈醋和适量盐调味，添水没过猪蹄。

5、大火烧开转小火至猪蹄熟烂，大火收汁。

鸿业餐饮集团专注于食堂承包，食堂服务，蔬菜配送，深圳饭堂承包等，欲知更多详情，敬请关注我们鸿业的官网<https://www.szhongyefood.com/>或拨打服务热线：4008-568-138。