星源食品 蒜蓉辣酱代工 河北蒜蓉辣酱

产品名称	星源食品 蒜蓉辣酱代工 河北蒜蓉辣酱
公司名称	无锡市星源食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号
联系电话	13806182910

产品详情

精选原料，品质保证

原料是决定产品品质的关键，用高品质的原料做出来的瓦香鸡才能获得消费者的认可。以惠欣源瓦香鸡为例，为了保证产品的品质，惠欣源瓦香鸡各种食材色彩的互相搭配（鸡肉、香菇、辣椒、青菜等等），二十多种 名贵调味料的芳香与米饭的香气完1美融合，香气扑鼻，河北蒜蓉辣酱，入口就让食客流连忘返；每种原料都由正规企业供应，惠欣源公司也对原料严格把关，保证食品安全。

瓦香鸡瓦香鸡酱料经过烹调，鸡肉肉质非常鲜嫩，无论年轻人还是老人小孩，均能食用；汤汁鲜美浓郁，用汤汁泡饭，也深受消费者的喜爱。

制作简单，门槛低

黄焖鸡能迅速占领市场，离不开它简单地制作流程。瓦香鸡是黄焖鸡的升级版，制作流程也不复杂，即便是没有做过饭的店主，在受过专业培训之后，蒜蓉辣酱代工，也能熟练地做出瓦香鸡。同黄焖鸡一样，瓦香鸡的制作设备简单，店面面积要求也不大，投资少，蒜蓉辣酱制造，见1效1快，无疑会成为下一个称霸全国的“ 黄焖鸡 ”。

方便面有它的缺点，也有它的优势。它的优势就是方便，快捷。如果在救灾时，它就是救命面，在长途车上它又是快捷的方便面。如遇此种情况，蒜蓉辣酱代加工，吃它几天又有何妨。但如果天天在家吃方便面，从营业学角度看，就有点不科学了。如果在家这几天必须得吃泡面，我建议最1好是水煮，多加一些新鲜疏菜或打进个鸡蛋。当然如果你的经济条件较好，又不愿浪废上网的时间，不妨买些鸡蛋粉，肉松等。－顿来－勺，也能保证你这一顿的营养。细想也不贵，－顿也就四，五毛钱左右。

酱料代加工厂家说明鸡肉洗净切块 倒入适量牛奶(牛奶可以去腥).....因为我喜欢吃1鸡腿肉
所以用的三个大鸡腿和两个小鸡腿(鸡翅下面那部分)，如果用其他部分的鸡肉 请根据鸡肉的量
调整好腌肉料和酱料的分量。

放入主料中的料酒、蒜蓉、盐、鸡蛋，腌制半个小时以上。

韩式酱料炸鸡的做法图解44. 腌制期间 把酱料调好。把配料里酱料的材料混合均匀，没有糖浆的话
就用白砂糖调成糖水。

把腌好的鸡肉裹上淀粉 入油锅炸至变色。可以炸两遍 也就是炸一遍捞出来凉了之后再复炸一次
这样表皮会更脆一些。

炸好的鸡块也可以撒上少许黑胡椒直接吃。

另取一锅，把酱料入锅 开小火 倒入炸好的鸡块，翻炒至酱料全部附着上，即可。

就着炸鸡配啤酒 貌似都会想到来自星星的你吧.....

如果是单独制作炸鸡 可以在腌制的时候加入多一点的盐和黑胡椒 最1好再加上咖喱粉
腌制一个小时左右。或者再配上酸甜的番茄酱 味道也很好的~

星源食品(图)-蒜蓉辣酱代工-河北蒜蓉辣酱由无锡市星源食品厂提供。星源食品(图)-蒜蓉辣酱代工-河北蒜蓉辣酱是无锡市星源食品厂（www.wxsxyspc.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：徐总。