

凉拌鸡爪批发 凉拌鸡爪 六安胜缘食品

产品名称	凉拌鸡爪批发 凉拌鸡爪 六安胜缘食品
公司名称	六安市胜缘食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	六安市裕安区分路口镇街道
联系电话	15005698754

产品详情

?凉拌去骨凤爪

胜缘食品，秉持“胜在品质，缘结八方”的经营理念，与“质结缘、品立缘、心交缘、和胜缘”的服务理念，为广大餐饮行业及终端消费者提供健康优质美食，公司销售网络已覆盖全国各省市。“但胜者，缘俱足”。胜缘食品期待与您携手同行，共创辉煌！

凉拌去骨凤爪的介绍：

凤爪拆骨，比我想象的要容易；一旦掌握要领，操作并不算难；只

凉拌去骨凤爪的食材和调料：

去骨凤爪6只 木耳 10朵 洋葱 1/2个 胡萝卜 1/4根 香菜 1小把 调味料
白糖1勺、辣椒油1大勺、陈醋1大勺、美极鲜酱油1大勺、花椒油1小勺、松子油1小勺、盐2克、味精1克
熟芝麻 少许

凉拌去骨凤爪的家常做法，最正宗凉拌去骨凤爪怎么做好吃呢

鸡爪脱骨（后附脱骨方法）；木耳泡发；洋葱切丝；胡萝卜切丝；香菜取杆切成段；

取小碗，加入白糖1勺、辣椒油1大勺、陈醋1大勺、美极鲜酱油1大勺、花椒油1小勺、松子油1小勺、盐2克、味精1克调匀；

木耳焯水1分钟，过凉开水；洋葱焯水10秒钟，过凉开水；胡萝卜丝用少许油煸炒至软；所有配菜加上准备好的去骨凤爪，淋上调味料，撒上熟芝麻拌匀，凉拌鸡爪批发，腌制1小时以上食用更入味。

泡椒去骨凤爪

六安市胜缘食品有限公司的“胜缘”以经营冷冻品及优质食材为主导产品，“尚康”以经营餐饮半成品、休闲食品为主要产品，双品牌相互促进和补充，凉拌鸡爪报价，以传承和发扬徽菜文化为使命，致力创新、创造，打造多样化与高品质的产品。

泡椒去骨凤爪

做法1

- 1、精选个去骨凤爪，洗净从中间剥开（整个也行），凉拌鸡爪哪家好，入沸水锅中煮10-15分钟后捞出冷却。
- 2、蒜剁碎，山海椒剁碎，备用。
- 3、开水盛在宽口容器中，倒入剁碎的蒜和山海椒，冷却。
- 4、取老坛泡菜水（约与开水等量），倒入盛开水容器中，与冷开水充分混合。
- 5、泡菜水中加入花椒、少量胡椒粉，整个的山海椒、山海椒水及味精、鸡精少许。
- 6、将煮好的去骨凤爪倒入冷却后的泡菜水中，浸泡30分钟。（一般可以置更长时间味道更好）

六安市胜缘食品有限公司是一家集优质食材、冷冻禽副产品、餐饮半成品、休闲食品等研发、生产、销售为一体的专业化食品企业。公司坐落于六安市裕安区分路口镇开发区，总投资达7000余万元，员工300余人，年产销额1.5亿元。

怎样制作红油麻辣去骨凤爪

材料:熟花生碎，葱，红油，凉拌鸡爪，去骨凤爪，花椒粉，味达美，盐，高汤精，白糖

做法:

- 1.去骨凤爪用开水焯过后，冲洗干净重新放入高压锅加少许水压开后停火，晾凉后取出用冷水反复冲洗干净，我直接手工将骨头脱掉。
- 2.准备红油、葱丝、熟花生碎。将去骨凤爪、葱丝、红油、花椒粉、味达美、盐、白糖、高汤精或鸡精搅拌均匀，撒上花生碎即可。

凉拌鸡爪批发-凉拌鸡爪-六安胜缘食品(查看)由六安市胜缘食品有限公司提供。六安市胜缘食品有限公司（www.lasysp.com）是从事“皖西白鹅,冷冻食品,熟食,调理半成品”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：张奎。