

# 金华正宗陈醋鸡爪 胜缘食品厂 正宗陈醋鸡爪供用

产品名称	金华正宗陈醋鸡爪 胜缘食品厂 正宗陈醋鸡爪供用
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

### 陈醋鸡爪的做法

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。

### 陈醋鸡爪的做法

陈醋鸡爪食材用料：鸡脚适量、罗汉果1个、生抽，冰糖，适量、泰椒，正宗陈醋鸡爪供用，蒜头，适量、料酒，正宗陈醋鸡爪批发价格，凉白开，适量、陈醋，1支生姜，八角，适量、

陈醋鸡爪的做法1.准备好材料。2.把鸡脚，八角，生姜洗干净，姜切片。3.放入沙锅。4.加入适量的水。开火烧开。5.水热后加入料酒对鸡脚去腥味。6.水煲开后，关火。7.让鸡脚在沙锅里的热10分钟左右。然后捞出沥干水份。8.捞出后清洗干净。9.事先准备好一瓶冰水。10.把鸡脚放入冰水里泡30分钟。11.30分钟后捞起同样沥干水份。12.准备好蒜头，泰椒，罗汉果。13.凉白开（1大碗），陈醋（2碗），生抽（1碗），冰糖小半碗，的比例。14.倒入沙锅。15.开火烧开。16.开了后进行调试味道，金华正宗陈醋鸡爪，酸，或咸，或甜，根据个人口味来调。适当加入。17.准备好个保鲜盒。18.把鸡脚放入保鲜盒。19.加入蒜头和泰椒，个人口味，喜欢辣的可以放多点辣椒，不喜欢辣的就放少点辣椒。20.待醋凉后。21.把他倒入鸡脚里面。22.放入冰箱冰一晚。23.第二天，取出食用。可加点花生拌在一起食用。

### 陈醋鸡脚

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。

### 陈醋鸡脚

健康功效八角:理气、止痛、温阳

白糖:活血化瘀

陈醋鸡脚的食材用料鸡脚 500克陈醋 适量剁椒 适量蒜瓣 1个生姜 1块相克食物八角 5粒生抽 适量白糖 适量相克食物盐 适量

陈醋鸡脚的做法

- 1.准备好食材；
- 2.鸡脚剪去指甲入锅焯水；
- 3.熬制汤汁，正宗陈醋鸡爪价格，加入适量盐，白糖，生抽，陈醋，八角，姜片；
- 4.鸡脚浸泡于熬制好的汤汁中入味即可；
- 5.成品；

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。

陈醋鸡爪技术关键：

- 1.做陈醋鸡爪的鸡爪大火烧开后，立刻转小火，防止做陈醋鸡爪的鸡爪被烧的软烂。
- 2.泡椒、小米辣可按个人喜好增加。
- 3.在冰箱冷藏的过程中，最好取出来翻翻身，这样做陈醋鸡爪的鸡爪味更加均匀。

金华正宗陈醋鸡爪-胜缘食品厂-正宗陈醋鸡爪供用由六安市胜缘食品有限公司提供。“皖西白鹅,冷冻食品,熟食,调理半成品”就选六安市胜缘食品有限公司（[www.lasysp.com](http://www.lasysp.com)），公司位于：六安市裕安区分路口镇街道，多年来，胜缘食品有限公司坚持为客户提供好的服务，联系人：张奎。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。胜缘食品有限公司期待成为您的长期合作伙伴！