

炸鸡排批发价多少钱一片 德信食品有限公司 炸鸡排批发

产品名称	炸鸡排批发价多少钱一片 德信食品有限公司 炸鸡排批发
公司名称	濮阳市德信食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	濮阳市南乐县千口镇孟庄村北
联系电话	18814400000

产品详情

作为一个薯片控，已经不能满足于把薯片当成零食来吃了，稍微花点心思还可以提升到上餐桌，成为正儿八经一道菜。比如这道用薯片做的炸鸡腿，表层口感比传统炸鸡更加酥脆，最妙在于还混合了芝士的香味...

鸡腿1斤、鸡蛋2个、面粉50克、薯片1袋、生抽5毫升、姜丝10克、黑胡椒粉10克、盐少许。

做法

1. 鸡腿洗净后在肉厚的地方划几刀，炸鸡排批发，放入生抽、蚝油、姜丝、黑胡椒粉、少许盐、拌匀腌渍1小时。
2. 将薯片捶成碎末。
3. 将腌渍好的鸡腿逐个放在面粉里均匀蘸满表面。
4. 再放入蛋液中蘸匀。
5. 放入装有薯片碎末的袋中，封口摇晃让鸡翅根表面均匀粘上碎末。
6. 锅内倒油烧至7成热，将鸡翅根放入锅内炸至表面金黄色即可控油捞出。
7. 夹出后放在吸油纸上吸去多余油分，配上番茄酱即可食用。

花椒土豆鸡腿汤的做法

土豆洗干净刷干净表皮，用厨房用纸完全擦干表面，切滚刀块。浸泡在水里，以便去表面的淀粉我没有去皮。因为这种新土豆很容易煮烂，我怕它碎了混在汤里不好看。所以就带着皮了，你也可以去皮做。）小鸡腿用刀劈两半。较大的劈3块。洗干净，用酒腌10分钟左右。烧一锅开水，氽烫一下鸡腿，然后立即盛出来放进冰水里。（劈开了骨头是为了让汤更味厚，烧得更快。用酒腌是去腥的。氽烫是为了让鸡汤不会有太多浮沫，汤更清。最后浸泡冷水，是为了让鸡腿的口感更Q更弹牙。）汤锅里面放少许油，加蒜瓣炒香后，半成品炸鸡排批发在哪里进货，加入鸡腿炒，炒到鸡腿发白后把土豆放进去，加盐翻炒一下加2碗水，加盖煮开。用漏勺撇去浮沫，把花椒放进去，盖上盖子中小火焖煮一下打开盖子，土豆接近软烂的时候，尝尝味道，味道不够就加盐继续焖一下，出锅前加味精提味。

超级喜欢吃炸鸡排，大块大块的，香酥味正，一口一口停不下来，炸鸡排批发价多少钱一片，今天我用鸡xiong脯肉做一个鸡排，把详细的步骤告诉小伙伴吗，让你在家就能做出好吃卫生，卖相好看的鸡排，跟我看看怎么做吧。

我们需要的材料有：鸡xiong脯肉一块，炸鸡排批发多少钱一箱，鸡蛋一个，面粉，面包糠（没有的话可以用馒头撕成絮代替）。

鸡xiong脯肉，是鸡xiong部里侧的肉，肉质细嫩，滋味鲜美，蛋白质的含量较高，种类多，易消化，脂肪含量却和虾、螃蟹相当，很容易被人体吸收利用，还含有维生素C、维生素E等，有增强体力、强壮身体的作用。我最喜欢它的是全部都是瘦肉，全家都爱吃。

炸鸡排批发价多少钱一片-德信食品有限公司-炸鸡排批发由濮阳市德信食品有限公司提供。炸鸡排批发价多少钱一片-德信食品有限公司-炸鸡排批发是濮阳市德信食品有限公司（www.pydxsp.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：赵总。