

山西调理鸡 德信食品鸡柳 调理鸡批发

产品名称	山西调理鸡 德信食品鸡柳 调理鸡批发
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

芝麻烤翅的做法

材料：翅中8个 熟白熏烤薄荷鸡翅芝麻3大匙香菜少量 蒜头1瓣 红辣椒1个 调料：盐 适量 胡椒 适量 a) 酒 1大匙 酱油1.5大匙 虾酱1.5大匙 蜂蜜 2大匙 柠檬汁 1大匙 做法：1) 鸡翅用刀尖刺几下，撒上适量盐和胡椒2) 锅中放入蒜片和切碎的辣椒及a)的调料，煮开后放入鸡翅，加适量水（浸没即可），加盖煮8分钟3) 鸡翅两面拍上芝麻，入烤箱烤熟（200 烤箱烤10—15分钟）4) 盛放在盘中，加些香菜即可。

学了之后，我才发现炸鸡排并没有那么难，调理鸡产品批发，而且吃起来比快餐店的多了一丝香味。

- 1、准备鸡脯肉一块，调理鸡批发，然后洗干净
- 2、碗里加入辣椒面、孜然粉、盐搅拌均匀
- 3、把鸡脯肉一切为二片
- 4、把鸡脯肉放到一个碗里，加入盐、鸡精、料酒搅拌均匀腌制十五分钟
- 5、把一个鸡蛋打入碗里，然后打成鸡蛋液、面包糖、淀粉
- 6、把腌制好的鸡脯肉放到淀粉里沾一层淀粉
- 7、再沾上一层鸡蛋液，再裹上一层面包糖
- 8、锅钟加入油烧至五六成热，山西调理鸡，然后下入做好的鸡排，炸至外脆里熟就可以捞出控油
- 9、然后切成块装盘就可以开吃了

味道很不错的炸鸡排，调理鸡半成品厂家，做法简单颜色鲜美，小孩大人都喜欢吃。不要觉得油炸食物不健康，只要你自己用料没问题其实就没问题！鸡xiong肉具有一定的药yong价值，可用于健脾、温中益qi等功效。鸡xiong肉蛋白质含量较高，且易被人体吸收入利用，含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类，是中国人膳食结构磷脂的重要来源之一。日本研究人员发现，鸡xiong肉中富含的咪唑二肽具有改善记忆功能的作用。

蜜辣翅的做法

材料：鸡翅调料：蜂蜜、干辣椒（或者辣椒粉、辣椒油）、蚝可乐鸡翅油、料酒、酱油少许、五香粉、鸡精、黑胡椒少许。制作方式：把鸡翅洗干净，用刀在鸡翅上切些小口方便入味，刀法一般的同学可以用牙签或者针在鸡翅表明刺些下孔，方便入味。将准备的调料按照自己喜欢的口味进行混合调汁，调好后和鸡翅一起拌匀，用保鲜膜盖好进行腌制。腌制时间最hao在6小时以上。

山西调理鸡-德信食品鸡柳-调理鸡批发由濮阳市德信食品有限公司提供。濮阳市德信食品有限公司（www.pydxsp.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。德信食品——您可信赖的朋友，公司地址：濮阳市南乐县千口镇孟庄村北，联系人：赵总。