

专业鸡排加盟店 四川鸡排加盟 七嘴鸡咪

| | |
|------|---------------------|
| 产品名称 | 专业鸡排加盟店 四川鸡排加盟 七嘴鸡咪 |
| 公司名称 | 安徽东膳企业管理有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 合肥市经开区尚泽大都会E座19楼 |
| 联系电话 | 15105698351 |

产品详情

步骤将无皮鸡脯肉清洗干净，滤干水分，用刀切成自己喜欢的大小与厚度。用食品锤或者是刀背将切好的鸡脯肉拍松软，便于其更好的入味！将拍好后的鸡脯肉，放入碗中，加入适量的食用盐腌制。接着再加入红酒与黑胡椒粉，腌制作一小会儿。半上苹果切成薄片，加入到鸡肉里一起腌制。将这些所有材料，专业鸡排加盟店，加入到鸡肉里一起腌制，全部腌制20-30分钟。

炸鸡腿：将油锅烧热，鸡腿下锅，1分钟后转小火炸12-13分钟，鸡排加盟店费用，直至鸡腿呈现金黄色就可出锅啦~合适的油温及火候：扔进一个小面团，鸡排加盟电话，小面团周围有大气泡往上翻滚，就可以将鸡腿下锅啦。小火炸制，火太急的话很可能鸡腿外皮焦了，但里面肉还没有熟。炸制的时间：12-13分钟，炸制的时间过长，鸡肉里鲜美的汁水会干掉，鸡肉就会又干又柴。油炸时间过短，炸鸡的表皮会疲软不酥脆。

再准备适量的盐巴放在其中。

加入适量的料酒在其中，进行除腥，搅拌腌制，留以备用。

将鸡1胸肉片放在淀粉中进行翻滚。

将准备好的鸡蛋打散在容器中，搅拌，之后将鸡1胸肉片放在其中，进行蘸取

在将馒头捏成碎末，将鸡1胸肉放在馒头碎上，进行蘸取翻滚。

起锅烧油，四川鸡排加盟，将鸡1胸肉放在锅中，进行煎炸。

呈现金黄色之后，盛出来就好。

鸡排怎么做好吃？手把手教你做爆浆鸡排，自己做干净卫生

喜欢吃炸鸡排吗？今天小编跟您介绍一道爆浆鸡排的做法，想吃的朋友可以动手试试，味道很不错哦！

用料：

鸡脯肉，芝士片，鸡蛋，淀粉，面包糠，黑胡椒粉，生姜，大蒜，盐，料酒，蚝油，油。

做法：

专业鸡排加盟店-四川鸡排加盟-七嘴鸡咪(查看)由安徽东膳企业管理有限公司提供。安徽东膳企业管理有限公司(www.qizuijimi.com)实力雄厚，信誉可靠，在安徽合肥的食品饮料代理等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领七嘴鸡咪和您携手步入辉煌，共创美好未来！