

炸鸡排批发多少钱一箱 炸鸡排批发 德信食品鸡翅

产品名称	炸鸡排批发多少钱一箱 炸鸡排批发 德信食品鸡翅
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

无骨鸡柳是一种采用鲜鸡xiong肉为原料，经过腌渍、裹屑、油炸和速冻的鸡肉快餐食品。可以在超市、快餐连川香鸡柳锁店、水产批发市场等销售。根据消费者的需求，口味分为香辣、原味和孜然、咖喱等，食用时采用170 的油温油炸2-3分钟即可。由于其食用方便，冷冻炸鸡排厂家，外表金黄色，炸鸡排批发多少钱一箱，口味香酥可口，食用时蘸点番茄酱和色拉，非常美味，可作早点、快餐使用，所以一直受到消费者的喜爱。无骨鸡柳作为鸡肉的深加工产品，具有加工方便，设备投资少；保质期长，低温冷藏可达12个月；提高鸡肉的附加值10-40%等优点。

不管是刚宰杀的鸡肉还是冷冻的鸡肉都有一股腥味，平时吃鸡腿一般都是直接在超市买，炸鸡排批发，而买来的鸡腿都是冰冻的，并且还会有很大的腥味，那冻鸡腿怎么去腥味?冻鸡腿解冻方法是什么?

冻鸡腿怎么去腥味：

- 1、待鸡腿自然解冻后可以用少许牛奶浸泡20分钟。
- 2、淋少许白醋可以去除解冻后的腥味。
- 3、少许盐巴与柠檬汁的组合也是不错的选择。
- 4、少许生抽与姜蓉的搭配也可以去除腥味。

冻鸡腿解冻方法：

1、冰冻鸡腿快速解冻法：把冰冻鸡腿放在盐水里解冻，能大大缩短解冻时间，并且还可以保持肉质的鲜嫩。

2、把冷冻的鸡腿，先放在室内几小时，然后再使用;也可以把冻肉放在冰箱冷藏室内数小时，而后再取出使用。

炸鸡排怎样做

现在就介绍在家如何制作炸鸡排，一起看下炸鸡排的做法吧。

所需要准备的食材和调味料：鸡xiong肉 胡萝卜 洋葱 酱油 胡椒粉 淀粉 炸鸡粉 盐。

炸鸡排怎样做：

- 1.将鸡肉洗干净后对半切开，然后将肉捶松
- 2.将洋葱洗干净后切成丝，将胡萝卜洗干净后切成片
- 3.倒入酱油、胡椒粉和鸡肉用手抓匀后放入冰箱
- 4.冷藏腌制12小时，将水淀粉倒入碗里，将鸡肉浸泡一会
- 5.再均匀的包裹炸鸡粉，炸成金黄色的时候沾你喜欢的酱料吃就可以了。

炸鸡排批发多少钱一箱-炸鸡排批发-德信食品鸡翅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)是一家从事“冷冻三黄鸡,冷冻白条鸡”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“德信食品”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上,用户至上”的原则,使德信食品在禽类中赢得了众的客户的信任,树立了良好的企业形象。 特别说明:本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢!