

# 奥尔良烤鸡厂家 德信食品 绍兴鸡柳

产品名称	奥尔良烤鸡厂家 德信食品 绍兴鸡柳
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

鸡翅的制作方法步骤一：把鸡翅清洗干净，放置盘中步骤二：将盘中的鸡翅剔出翅内的骨头步骤三：将鸡翅中放入适量的生抽、盐、几片姜片，并腌制20分钟步骤四：将胡萝卜和土豆洗净，切成手指长条步骤五：将切好的长条填装进鸡翅内步骤六：热锅中倒入油、将备好的鸡翅放入锅中煎制两面发黄步骤七：将料碗（适量生抽、糖、蚝油加清水）倒入锅中，大火3分钟然后转小火收汁步骤八：切记不可时间长，收汁要根据孩子吃饭口味。如果汤汁多，感觉味道淡，可酌情再放点盐。这道为儿童准备的美味剔骨鸡翅，奥尔良烤鸡厂家，酱汁是用来调味开胃，菜的主要原料是鸡翅，绍兴鸡柳，鸡翅中肉少、皮富胶质，鸡柳从哪里进货，胶原蛋白含量丰富，又是鸡运动的器guan，营养丰富，对孩子成长十分有益。

### 照烧鸡腿

需要的材料有：

鸡腿、照烧汁、盐、油、芝麻、蜂蜜。

1

给鸡腿去骨，然后用刀背把鸡腿肉拍松，鸡柳厂家，再用牙签在鸡腿有皮的一面扎些小孔，以便入味；

2 把鸡腿放大碗里，放一汤匙料酒，一点点盐，再撒点五香粉，拌匀腌制二三十分钟左右；

3 鸡腿腌制的空档，用三汤匙生抽，三汤匙料酒，一汤匙半蜂蜜混合调成照烧汁；

4 倒少量色拉油，油热后，把鸡腿肉有皮的一面朝下；

5 小火煎至一面金黄后翻面再煎；

6 鸡腿肉煎至两面金黄后，倒入照烧汁，转中小火煮，边煮边用勺子把锅里的调料汁浇到鸡腿肉上；

7 等锅里的汁收到浓稠即可出锅。

### 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面刺些下孔，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。腌制时间最好在6小时以上。

奥尔良烤鸡厂家-德信食品(在线咨询)-绍兴鸡柳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](http://www.pydxsp.com)）在禽类这一领域倾注了无限的热忱和热情，德信食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：赵总。