

肉类调理品 调理品 德信食品鸡柳

产品名称	肉类调理品 调理品 德信食品鸡柳
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

青椒翅的做法

原料：鸡中翅，牛角青椒配料：八角鸡翅、香叶、桂皮、蒜少许、豆瓣（、干辣椒、花椒（适量）、酱油、料酒、白糖、盐、味精做法：1.将鸡中翅洗净，从中斩成两截2.青椒切圈3.将适量干辣椒段，花椒、酱油、料酒加入鸡翅调味，腌制10分钟4.准备配料：香叶2片，八角1个，桂皮两小块，蒜半个切块（没有可以不放）5.油烧热，加适量豆瓣，炒香6.倒入鸡翅不停翻炒，7.鸡翅变色，加酱油、白糖8.加入配料翻炒9.待鸡翅9成熟了，速冻调理品，加青椒圈，翻炒。10.翻炒至尝到鸡翅全熟，青椒入味就可以起锅了（可以根据自己喜好进行调味）。

鸡翅又名鸡翼、大转弯，肉少、皮富胶质，调理品批发，又分“鸡膀”“膀尖”两种。鸡膀，连接鸡体至鸡翅的第yi关节处，肉质较多；鸡翅有温中益qi、补精添髓、强腰健胃等功效，鸡中翅相对翅尖和翅根来说，它的胶原蛋白含量丰富，对于保持皮肤光泽、增强皮肤弹性均有好处。鸡翅上有皮肤、肌肉和骨，肉类调理品，皮肤是器guan水平的结构，每一块肌肉、骨也都是一个个的器guan，而且鸡翅可参与鸡的运动。因此，调理品，鸡翅是系统水平结构。

将鸡翅，洗净沥水，遍抹酱油，略加料酒，洒两片葱鸡翅，丢一段姜。放置于阴凉通风处。（大厨师有个专有名词叫“码”，来源无可考。）码上四、六、八个小时不等。取高压锅一个，将码好之鸡翼排坐坐于锅底，倒入色拉油，以将将漫了鸡翼为恰。上灶，猛火，待高压锅出气后，加盖，改小火。焖十五二十分钟后起锅，入盘。濮阳德信食品有限公司专业加工三黄鸡，白条鸡、以及调理类（鸡排、鸡翅、鸡米花等）冷冻食品，欢迎来电。

肉类调理品-调理品-德信食品鸡柳(查看)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)为客户提供“冷冻三黄鸡,冷冻白条鸡”等业务,公司拥有“德信食品”等品牌。专注于禽类等行业,在河南濮阳有较高知名度。欢迎来电垂询,联系人:赵总。