

调理鸡产品 濮阳德信食品公司 调理鸡

产品名称	调理鸡产品 濮阳德信食品公司 调理鸡
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

惹味烤翅的做法

材料：鸡翅6个调料：盐1小匙、红糖2大匙、蒜泥1大匙、蜂蜜2大匙、酱油1大匙、料酒2大匙、辣椒粉3大匙做法：1鸡翅一头挑出筋剪开，用刀轻刮至肉骨分离。加调料抓匀、密封、入冷藏腌12小时。2鸡翅放烤架，置于铺锡纸的烤盘上，烤箱400F/200C度烤30分钟，中间每10分钟在鸡翅表面刷剩下的腌料汁。注意：1肉骨分离是个费精力的活，主要是两头的筋要剪断，中间的肉就易分了。2鸡翅骨肉分离后会变得较短，烤出来成方形。如腌前在表面划上几刀会更入味。3不要使用中式的辣椒油、辣椒粉，色泽不红，并且过辣。

木耳炒鸡柳的做法：

主料：鸡xiong肉辅料：野生东北榛蘑、黑木耳、青红椒调料：鸡精、料酒、盐、葱、水淀粉烹制方法：1、把鸡xiong肉改刀切成鸡柳，加入料酒、盐和鸡精腌制入味；2、将榛蘑、黑木耳用温开水平泡开，洗净待用；3、坐锅上火，冰鲜调理鸡，倒入色拉油，将鸡柳放入锅中过一下油，然后捞起沥干待用；4、锅内留底油，调理鸡，加入姜葱蒜、青红椒，炒香后加入榛蘑、木耳、鸡柳，放入盐、鸡精、白糖煸炒几下后勾芡即可。特点：清香，调理鸡产品，爽口，肉嫩。做法:选鸡xiong肉，用肉锤或者刀背把鸡xiong肉拍松，然后切成指头粗的一条一条，鸡蛋2-3个（肉多则多打几个）打成蛋液加盐和黑胡椒碎粒抽打均匀，面包屑一盘，最hao买无糖或咸味的，切好的鸡柳用蛋液涂满，之后滚满面包屑，要滚的满满地哦，油7-8分热的时候，投入煎炸，炸至金黄色，捞出，冷冻调理鸡，控去多余的油，就可以吃了，可以沾番茄少司或者西餐酸辣酱油，或者生吃。低油鸡柳。

裹好蛋液和二粉的鸡块先放在盘子里等一会儿一起下锅，不然一个一个的下锅，火候不好掌握。等油温上来了，大概六成热的时候，把刚才准备好的鸡块放进油锅里炸。放进去的时候不要立刻用筷子搅，鸡块粘在一起也没事儿，等会儿炸的外壳酥脆的时候，用筷子就很好分开了。大概要炸三四分钟，这个要根据鸡块的大小来，拿不准熟没熟，就悄悄尝一块儿吧。

调理鸡产品-濮阳德信食品公司-调理鸡由濮阳市德信食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。濮阳市德信食品有限公司（www.pydxsp.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为禽类具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!