

鸡排批发 运城鸡排 濮阳德信食品公司

产品名称	鸡排批发 运城鸡排 濮阳德信食品公司
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

都说民以食为天，其实大人小孩每天都要吃饭，而且总是喜欢尝试没有吃过的美食，但天下的食材种类毕竟是有限的，冷冻鸡排哪里有批发的，而且平时生活中的食材也是数的过来的，这就需要我们用相同的食材做出不一样的口感。鸡腿是很多孩子都爱的一道美食，奥尔良鸡排，一般家庭里都是做红烧鸡腿或者油炸鸡腿，吃多了也就不觉得新鲜了。

蜜汁鸡腿材料：鸡腿、香叶、八角、桂皮、生姜、料酒、生抽、耗油、葱、白糖、盐、食用油

烹饪方法：

- 1、准备好桂皮、香叶、八角等食材，将鸡腿清洗干净，将生姜切片，葱切段，放一旁备用。
- 2、在锅内放入适量的清水，放入准备好的鸡腿，随之放入少许的料酒，开中火先煮5分钟，然后捞出。
- 3、准备一个空盆，在盆内装入适量的凉白开，将捞出的鸡腿放入凉白开中过一下，水不要倒，放一旁备用。
- 4、在锅内放入适量的油，开中小火，将油烧至6成热时，放入鸡腿，将鸡腿煎至表面金黄色。
- 5、随后放入生姜片、香叶、葱段、八角、桂皮等调料。
- 6、再倒入适量的生抽、耗油和盐，再倒入刚刚过完鸡腿的凉白开。
- 7、将火开大，烧开后，将火调小，待锅内快要收汁。
- 8、快要收汁前，加入少许的白糖，进行轻微的翻炒即可出锅。

肉质细嫩，滋味鲜美，营养丰富，能滋补养身。却只含有与虾、螃蟹相当的脂肪。是不必担心因动物性脂肪而使人体受到伤害的唯一的肉类。鸡xiong肉是鸡肉中属于蛋白质含量较多的部位。

爆浆鸡排做法

制作用料

整鸡xiong一个、芝士片(奶酪片)2片、盐适量、黑胡椒粉少许、生鸡蛋黄1个、面包糠2大勺、面粉1勺、袋装的香酥炸鸡粉1大勺(选择自己喜欢的口味，也可以不放，放了以后味道和口感更好)

做法步骤

- 1、将鸡xiong去掉筋膜用刀在1/2厚度处竖着片开成相连的一大片，有破的地方也没关系，包芝士片的时候只要将颇的地方对接上裹上面包糠就封住了;
- 2、将片开的鸡xiong肉用肉锤或者刀背脊敲打成薄一些的肉片;
- 3、将鸡xiong肉片放入容器中抹上盐和黑胡椒粉轻轻揉一揉腌制几分钟，不用太咸，芝士片有咸味、炸鸡粉也有咸味;
- 4、将腌好的鸡xiong取出铺平，将芝士片放到鸡xiong肉片的一边;
- 5、将鸡xiong的另一边折过来盖上四周压紧;
- 6、放入面粉中沾一层干面粉，再放入蛋黄液中裹上蛋液;
- 7、将炸鸡粉和面包粉混合，将沾满蛋液的鸡排裹上面包糠，用手轻轻的压一压，让面包糠沾得更牢固些，可以用刷子将在沾满面包糠的表面刷薄薄的一层水，然后再裹一层面包糠，这样酥皮会厚一些更好吃;
- 8、将做好的鸡排生坯放入6成热的油锅中，小火炸3~5分钟，表面完全金黄色时捞出来即可，也可以用平底锅煎熟;
- 9、刚炸好的鸡排里面的芝士是液体状的，很烫，吃的时候一定要注意，可以配番茄沙司或者甜辣酱一起吃，很好吃;

超级喜欢吃炸鸡排，大块大块的，香酥味正，一口一口停不下来，今天我用鸡xiong脯肉做一个鸡排，把详细的步骤告诉小伙伴吗，让你在家就能做出好吃卫生，卖相好看的鸡排，跟我看看怎么做吧。

我们需要的材料有：鸡xiong脯肉一块，鸡蛋一个，面粉，面包糠（没有的话可以用馒头撕成絮代替）。

鸡xiong脯肉，是鸡xiong部里侧的肉，鸡排批发，肉质细嫩，滋味鲜美，蛋白质的含量较高，运城鸡排，种类多，易消化，脂肪含量却和虾、螃蟹相当，很容易被人体吸收利用，还含有维生素C、维生素E等，有增强体力、强壮身体的作用。我最喜欢它的是全部都是瘦肉，全家都爱吃。

鸡排批发-运城鸡排-濮阳德信食品公司由濮阳市德信食品有限公司提供。鸡排批发-运城鸡排-濮阳德信食品公司是濮阳市德信食品有限公司（www.pydxsp.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：赵总。