

冷冻奥尔良烤鸡批发 奥尔良烤鸡 德信食品鸡柳

产品名称	冷冻奥尔良烤鸡批发 奥尔良烤鸡 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

鸡大胸肉（冻品） 解冻 切丁 切条 （加入香辛料，奥尔良烤鸡，冰水）真空滚揉 腌渍 上浆 裹屑 油炸 速冻 包装 入库鸡肉100g，冰水20g，盐1.6g，白砂糖0.6g，复合磷酸盐0.2g，味精0.3g，I+G0.03g，白胡椒粉0.16g，蒜粉0.05g，其它香辛料0.8g，20928天博鸡肉香精 0.2g，21067鸡肉香精 0.01g。其它风味可在这个风味的基础上作一下调整：香辣风味加辣椒粉1g，孜然味加孜然粉1.5g，咖喱味加入咖喱粉0.5g。

而烤翅店里的食客们，似乎对此了解得多一些。记者在两家经营烤翅的餐馆，采访了15位消费者，其中有6位消费者表示经常吃烤翅，奥尔良烤鸡去哪里进货，7位偶尔吃烤翅，仅有2位是第yi次吃。他们中大多数人称，知道鸡翅中会有ji素，但只有2位知道激素的注射部位是翅根。长期食用激su过量的食品，加上人体荷er蒙分泌的影响，会大大增加患生病的概率。相对来说，女性受影响的可能性比男性更大。

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，奥尔良烤鸡批发厂家，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，冷冻奥尔良烤鸡批发，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，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，爽口，肉嫩。做法:选鸡xiong肉，用肉锤或者刀背把鸡xiong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，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。

冷冻奥尔良烤鸡批发-奥尔良烤鸡-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)是从事“冷冻三黄鸡,冷冻白条鸡”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:赵总。