冷冻鸡排厂家 鸡排 德信食品

产品名称	冷冻鸡排厂家 鸡排 德信食品
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,冷冻鸡排厂家,酱汁是用来调味开胃,菜的主要原料是鸡翅,鸡翅中肉少、皮富胶质,胶原蛋白含量丰富,又是鸡运动的器quan,营养丰富,对孩子成长十分有益.

怎样做的炸鸡腿好吃?

材料

鸡腿2个,淀粉2大匙,鸡蛋1个,面包粉适量,盐,料酒,孜然粉,面粉5大匙

做法

- 1.鸡腿洗淨、沥干水分,鸡排批发,用刀划几道后放入碗中,加入盐,料酒,孜然粉腌渍2小时
- 2.少许盐,面粉,鸡排,淀粉放入大碗中混合均匀,加入适量水调成糊狀,再打入鸡蛋攪拌均匀成蛋面糊
- 3.腌渍入味的鸡腿均匀沾裹蛋麵糊后,再沾裹一层面包粉
- 4.锅中倒入足夠的油烧热,大脸鸡排批发,放入鸡腿,以中小火炸至表面呈金黃酥脆,捞出沥干油分即 可

学了之后,我才发现炸鸡排并没有那么难,而且吃起来比快餐店的多了一丝香味。

- 1、准备鸡脯肉一块,然后洗干净
- 2、碗里加入辣椒面、孜然粉、盐拌均匀
- 3、把鸡脯肉一切为二片
- 4、把鸡脯肉放到一个碗里,加入盐、鸡精、料酒拌均匀腌制十五分钟
- 5、把一个鸡蛋打入碗里,然后打成鸡蛋液、面包糖、淀粉
- 6、把腌制好的鸡脯肉放到淀粉里沾一层淀粉
- 7、再沾上一层鸡蛋液,再裹上一层面包糖
- 8、锅钟加入油烧至五六成热,然后下入做好的鸡排,炸至外脆里熟就可以捞出控油
- 9、然后切成块装盘就可以开吃了

味道很不错的炸鸡排,做法简单颜色鲜美,小孩大人都喜欢吃。不要觉得油炸食物不健康,只要你自己用料没问题其实就没问题!鸡xiong肉具有一定的药yong价值,可用于健脾、温中益qi等功效。鸡xiong肉蛋白质含量较高,且易被人体吸收入利用,含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类,是中国人膳食结构磷脂的重要来源之一。日本研究人员发现,鸡xiong肉中富含的咪唑二肽具有改善ii忆功能的作用。

冷冻鸡排厂家-鸡排-德信食品(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)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。