

# 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guan，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.鸡腿洗净、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，加入适量水调成糊状，再打入鸡蛋搅拌均匀成蛋面糊
- 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.锅中倒入足够的油烧热，大脸鸡排批发，放入鸡腿，以中小火炸至表面呈金黄酥脆，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、面包糠、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，再裹上一层面包糠
- 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什么问题！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ji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。