

瓦香鸡oem 山东厨小乐 宿州瓦香鸡

产品名称	瓦香鸡oem 山东厨小乐 宿州瓦香鸡
公司名称	山东厨小乐调味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省东营市广饶县花官镇工业园区
联系电话	18954683658

产品详情

瓦香鸡米饭传承经典，选用上等鸡腿肉，经过公司特色腌料腌制后，瓦香鸡厂家，将鸡肉块放入炸至酥脆，再搭配鲜椒，鲜麻椒和洋葱等新鲜食材经过独特的烹制工艺使得瓦香鸡颜色油润艳丽、瓦香气味浓郁、鸡丁滑嫩鲜美，瓦香鸡oem，色泽红润，香味扑鼻，肉质外焦里嫩，麻的过瘾，瓦香鸡代加工厂家，辣的爽快。外观看起来鸡肉色泽红润，闻起来香气扑鼻，浓香鸡汁在鸡肉表面滋滋作响，搭配洋葱和青椒，入口外焦里嫩，麻、辣、鲜、香各味俱全，回味无穷。

瓦香鸡是黄焖鸡的一个升级版吧，有很大不同之处，也有很大的相同之处。接下来咱们就聊聊他们的相同之处和不同之处吧！相同之处：原材料用的都是鸡肉

都需要一种特殊的酱料，用这种酱料来提成鸡肉的味道 食用环境基本相同，都有单人小份的。
不同之处：

渊源不同，黄焖鸡米饭是源自山东的地方特色小吃，瓦香鸡米饭是云南纳西族的民族特色小吃，文化底蕴不同。瓦香鸡更具有民族文化气息

使用酱料不同，比起黄焖鸡瓦香鸡加了一种腌料，这种腌料使瓦香鸡的味道更香。

制作流程不同，黄焖鸡的制作流程简单，只要压鸡肉和收汁就可以，但是瓦香鸡需要把鸡肉腌好，在油炸、再炒。

最后就是味道咯，其实瓦香鸡的味道比黄焖鸡的更香，鸡肉更嫩。吃起来更有口感。

里面还可加各种配菜.不仅如此，还有瓦香系列其他菜品可以做，排骨，菜花，宿州瓦香鸡，鱿鱼，大虾都可以做。

瓦香鸡制作不用高压锅，操作更方便；所用酱料更少，成本进一步降低；口味独特，以麻辣口味为主；

菜品齐全，荤素搭配，解决菜品单一问题。而且风格独特，烹法古老而淳朴，食之满齿留香，是典型的原生态绿色食品。是快餐店铺的选择。

瓦香鸡oem-山东厨小乐(在线咨询)-宿州瓦香鸡由山东厨小乐调味食品有限公司提供。山东厨小乐调味食品有限公司(www.chuxiaole.com) 实力雄厚，信誉可靠，在山东 东营 的调味酱等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领山东厨小乐和您携手步入辉煌，共创美好未来！