

# 正宗麻油鸡调料工厂 亳州麻油鸡调料工厂 山东厨小乐品质保证

产品名称	正宗麻油鸡调料工厂 亳州麻油鸡调料工厂 山东厨小乐品质保证
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

我现在煮的麻油鸡酒已经是改良版，撇除传统作法的油腻感，加入较

养健康的食材，再适当搭配些主食或生菜，成为营养均衡的麻油鸡套餐!

传统作法的麻油鸡汤裡除了麻油，还有鸡皮本身的油脂厚厚一层浮在汤水表面，吃起来非常油腻...这油腻我们可吃不起啊(p.s.年纪大的人多半担心且计较脂肪吸收过多...), 所以今天这锅汤的鸡肉均已去皮，再把鸡皮放锅子里煸出鸡油，再用少量鸡油来爆香薑片即可.....这个作法让我们少吃进多少鸡油你知道吗? 回头去看看鸡皮煸出来的鸡油有多少就知道啦!!

除了鸡肉，我另外加入杏鲍菇，红枣&枸杞以均衡养，不至於高蛋白质及脂肪吸收过多! 随手备盘生菜，煮个面线，煎个荷包蛋....这个

套餐不只立冬这天吃，冬天到了，冷了我就想吃啊....麻油鸡酒飘香...入冬了...营养均衡的麻油鸡套餐!!

### 麻油鸡酱料

麻油鸡的做法及功效如下：材料：鸡腿350克，老姜片5

0克，盐3克，生粉8克，生抽3毫升，米酒7毫升，正宗麻油鸡调料工厂，黑芝麻油、食用油各适量。做法：鸡腿洗净，切小块装碗，加盐、生抽、生粉、食用油，腌至入味。炒锅中倒入黑芝麻油烧热，下姜片爆香，放鸡块，淋入米酒，炒至断生。放入生抽，炒匀提鲜，注入清水，煮沸后盖上锅盖，转小火焖煮约5分钟。取下盖子，用大火翻炒至汤汁收浓，关火后盛出焖煮好的鸡块即成。用法：佐餐食用。

芝麻油，因取自芝麻的种子，故称为"芝麻油"。

由于芝麻经焙炒后制作的芝麻油常有浓郁的芳香气味，因此，在我国北方，人们称它为"香油";在我国南方，人们则称它为"麻油"。我国古时候，芝麻还被称为"胡麻"、"脂麻"，正宗麻油鸡调料工厂，所以人们把芝麻油称为"胡麻油"、"脂麻油"，在日本和韩国，亳州麻油鸡调料工厂，人们也称它为"胡麻油"。人们为了表示对芝麻及芝麻油的厚爱，把芝麻尊称为"油料作物皇后"，把芝麻油尊称为"植物油脂国王"。

正宗麻油鸡调料工厂-亳州麻油鸡调料工厂-山东厨小乐品质保证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](http://www.chuxiaole.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。山东厨小乐——您可信赖的朋友，公司地址：山东省东营市广饶县花官镇工业园区，联系人：经理。