油炸食品半成品 德信食品鸡柳 油炸食品半成品批发

产品名称	油炸食品半成品 德信食品鸡柳 油炸食品半成品批发
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

低油鸡柳的做法：

鸡柳（或者去皮去骨的鸡腿，或者鸡xiong肉）：盐和黑胡椒：适量干蒜碎（或者蒜粉），辣椒粉，五香粉：适量（或者加入任意你喜欢的调料）面粉：1/2杯 蛋白：3个水： 1适量 面包屑：适量植物油：2勺做法：1，先把鸡肉擦干水分（用不了图中那么多），然后切成细条状，磨些盐和胡椒粉上去；2，另将蒜碎，辣椒粉，五香粉或者其它你喜欢的调味料跟面粉混合均匀备用；3，将蛋白和清水混合备用；4，面包屑和2勺的植物油在锅里翻炒至面包屑成金黄色，盛起来放在浅碟里备用5，把腌过的鸡肉，在面粉调味料的混合物里滚一圈儿，抖掉多余的粉，然后再蛋清液里沾满蛋清，最后在面包屑里滚一圈，放在烤架上；喷些油在鸡肉表面.6，放入预热240摄氏度的烤箱，烤大约15分钟，金灿灿的烤鸡柳就做好啦（当然根据鸡肉大小不同时间会有所调整，注意观察就好），搭配喜欢的酱汁食用。

先将鸡xiong脯洗净，片厚一点的片，我片的肉不太规则，冷冻油炸食品半成品批发，不过没关系，油炸食品半成品，成品会好看的。切好后放黄酒、生抽、盐、蚝油、花椒粉、白胡椒粉、孜然粉，抓匀腌制十五分钟以上就可以。

打一个鸡蛋搅匀，准备适量的面粉和面包糠，可以先少弄一点不够再添，免得浪费。

将腌好的鸡xiong脯肉先沾一层面粉，然后拿到鸡蛋液里滚一圈，再到面包糠里打个滚，油炸食品半成品批发，占满面包糠。每块鸡xiong脯都这样做，放盘中备用。

热锅凉油，油炸食品半成品厂家，油量稍多，等油烧热拿筷子插进去冒泡时，下鸡排，先下一片，不要

急于翻动，等三十秒左右再翻动，这样容易定型，再下入第二块鸡排。四片鸡排，我分两次炸的，如果您的油量多可以试着一次炸好。

鸡排，是现在小吃店里很流行的一种油炸类食品，香味可谓是十里飘香。呈米白色，上有“ 面包渣 ”似的小面团。里是鸡xiong肉片成的肉片，须选上等淀粉将胸片肉与面渣相互结合，再过一遍纯豆油，变成“ 排 ”似的鸡xiong肉。用铁板烧烤，大约5分钟左右即可熟，再将朝天椒榨成的油与风宁大酱做成的辣酱过一遍，辅以作料等，便成了外焦里嫩，香味可口的小派鸡排。

油炸食品半成品-德信食品鸡柳-油炸食品半成品批发由濮阳市德信食品有限公司提供。油炸食品半成品-德信食品鸡柳-油炸食品半成品批发是濮阳市德信食品有限公司（www.pydxsp.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：赵总。