

山东厨小乐品质保证 黄山麻油鸡酱料代加工厂家

产品名称	山东厨小乐品质保证 黄山麻油鸡酱料代加工厂家
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

材料:

a. 去皮家鸡大肉块约10块，杏鲍菇1支，木耳一小把，大紅棗3个，
枸杞1/2小碟，薑一块，水4碗.

b. 台湾黑麻油2大匙，台湾料理米酒500cc，黄山麻油鸡酱料代加工厂家，
盐，糖或鸡粉各適量.

注: 所有食材的用量，包括麻油与米酒的用量均可隨个人喜好增或減.

做法:

1. 准备工作:

a. 鸡肉洗淨後，斩大块並取下鸡皮，正宗麻油鸡酱料代加工厂家，
鸡皮切小块放炒菜锅裡，小火慢慢煸出

鸡油，正宗麻油鸡酱料代加工厂家，煸至鸡皮縮小变金黄色小丁後，盛碗备用.

(注: 煸出鸡油後也可以捞除鸡皮渣，再放入几段青蔥慢慢煎出香气为

蔥油，用来炒菜，拌饭拌面均能提香!)

b. 杏鲍菇沖洗後切片，木耳泡发洗淨，枸杞洗淨沥干，紅棗洗淨用刀或手捏

几个切口，薑切片，黑麻油与米酒备好.

想吃麻油鸡酒是因为最近天气一降温，正宗麻油鸡酱料代加工厂家，明显觉得体内冷寒了起来，早晚

手脚始冰冷，黑麻油据说可以补中，用来滋补身体，去寒保暖的功效

很不错，所以麻油鸡酒在台湾是坐月子的必吃品!想当年啊...我一來怕胖，

二是怕躁热上身，所以坐月子时都不怎麼吃麻油鸡酒，现在竟然爱吃呢...麻油鸡酒飘香...入冬了...营养均衡的麻油鸡套餐!

在台湾坐月子的人都要吃麻油鸡麻油中含有丰富的不饱和脂肪酸，进入体内可以转化为素。素能够促使收缩和排出，帮助尽快复原，同时还有软便作用，避免产妇发生之苦。同时，麻油中还含有很多的必需氨基酸，对于气血流失的产妇恢复身体确实有很好的滋补功效。麻油鸡是产妇的滋补佳品。

来自 美食天下 墨兰清香 的作品

使用的厨具：炒锅

所属分类：热菜 粤菜 儿童 朋友聚餐 冬季食谱 午餐

山东厨小乐品质保证-黄山麻油鸡酱料代加工厂家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）为客户提供“黄焖鸡酱料,老碗面酱料,火锅底料”等业务，公司拥有“厨乐府”等品牌。专注于调味酱等行业，在山东东营有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：经理。