

山东厨小乐值得信赖 白银麻油鸡酱料调料代工厂

产品名称	山东厨小乐值得信赖 白银麻油鸡酱料调料代工厂
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

- 1、鸡腿洗净，斩成块状；姜切成片，蒜头拍扁去衣。
- 2、红椒去蒂和籽，切成滚刀块；葱切成葱花。
- 3、烧热3汤匙油，放入蒜瓣以小火煎至金黄色，放入姜片炒香，白银麻油鸡酱料调料代工厂，倒入鸡块大火爆炒2分钟。
- 4、注入1碗清水煮沸，加入2汤匙生抽王、3汤匙芝麻油、2汤匙米酒、1/3汤匙白糖和1/5汤匙盐炒匀。
- 5、倒入红椒块，与锅内食材一同炒匀，加盖小火炖煮15分钟，开大火收至汤汁近干。
- 6、洒入葱花，拌炒均匀后，即可出锅。

麻油鸡酱料

麻油在长江以南地区非常受欢迎，除糕点外夏天的凉拌菜时麻油是必不可少的。生产工艺上分ji制麻油和手工制作的小磨麻油两种，因芝麻品质和制作工艺的不同，正宗麻油鸡酱料调料代工厂，分为上中下三品，其中皖南重镇大通镇产的"沙艺棠"小磨麻油为上品，醇香无比，回味悠长。

中国四分之三的芝麻产自河南省，驻马店市产的芝麻占河南产量的四分之三，平舆县芝麻产量占四分之三，正宗麻油鸡酱料调料代工厂，河南驻马店市平舆县被誉为"芝麻之乡"。麻油流传几个世纪不曾衰tui，至今小磨香油还是家喻户晓，餐桌上不可缺少的调味品。平舆县因地势、纬度、日照、土壤、下雨量、季节非常适合芝麻的生长，所以平舆县的芝麻是芝麻中的优品。

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，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，鸡皮切小块放炒菜锅裡，小火慢慢煸出
鸡油，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，再放入几段青葱慢慢煎出香气为

葱油，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.

山东厨小乐值得信赖-白银麻油鸡酱料调料代工厂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。