

冷冻调味品批发 德信食品 调味品

产品名称	冷冻调味品批发 德信食品 调味品
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

鸡腿肉蛋白质含量比例较高，种类多，而且消化率高，很容易被人体吸收利用，有增强体力、强壮身体的作用。鸡肉含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类，是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。鸡肉对营养不良虚弱等有很好的食疗作用。祖国医学认为，鸡肉有温中益气、补虚填精、健脾胃、强筋骨的功效。担心肥胖的人们，只要把鸡腿的皮剥掉再食用，即可减少热量的摄取。

怎样做的炸鸡腿好吃？

材料

鸡腿2个，淀粉2大匙，鸡蛋1个，面包粉适量，盐，料酒，孜然粉，调味品，面粉5大匙

做法

- 1.鸡腿洗净、沥干水分，用刀划几道后放入碗中，冷冻调味品批发，加入盐，料酒，孜然粉腌渍2小时
- 2.少许盐，面粉，淀粉放入大碗中混合均匀，加入适量水调成糊状，肉类调味品，再打入鸡蛋搅拌均匀成蛋面糊
- 3.腌渍入味的鸡腿均匀沾裹蛋面糊后，再沾裹一层面包粉
- 4.锅中倒入足够的油烧热，放入鸡腿，以中小火炸至表面呈金黄酥脆，捞出沥干油分即可

不管是刚宰杀的鸡肉还是冷冻的鸡肉都有一股腥味，平时吃鸡腿一般都是直接在超市买，而买来的鸡腿都是冰冻的，并且还会有很大的腥味，调味品批发，那冻鸡腿怎么去腥味?冻鸡腿解冻方法是什么?

冻鸡腿怎么去腥味：

- 1、待鸡腿自然解冻后可以用少许牛奶浸泡20分钟。
- 2、淋少许白醋可以去除解冻后的腥味。
- 3、少许盐巴与柠檬汁的组合也是不错的选择。
- 4、少许生抽与姜蓉的搭配也可以去除腥味。

冻鸡腿解冻方法：

- 1、冰冻鸡腿快速解冻法：把冰冻鸡腿放在盐水里解冻，能大大缩短解冻时间，并且还可以保持肉质的鲜嫩。
- 2、把冷冻的鸡腿，先放在室内几小时，然后再使用;也可以把冻肉放在冰箱冷藏室内数小时，而后再取出使用。

冷冻调味品批发-德信食品(在线咨询)-调味品由濮阳市德信食品有限公司提供。濮阳市德信食品有限公司（www.pydxsp.com）位于濮阳市南乐县千口镇孟庄村北。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前德信食品在禽类中享有良好的声誉。德信食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。德信食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。