

奥尔良烤鸡厂家 鸡柳 德信食品鸡翅

产品名称	奥尔良烤鸡厂家 鸡柳 德信食品鸡翅
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

调理鸡腿肉怎么烹饪

首先把鸡腿肉洗净，剁成块，后放至小盆中，加入葱姜盐，料酒，生抽适量，五香粉适量，生粉或淀粉适量，抓匀，腌渍十五分钟左右。

适量土豆，切成适量正方体。

开火，热油，放入葱姜爆香，后加入腌渍好的鸡腿肉，翻炒至变色，加入土豆，再炒，大概土豆也差不多，鸡腿肉也差不多了，奥尔良烤鸡厂家，放点水，焖一会儿，让它收收汁，最后加入盐，起锅。

啤酒翅的做法：

配料：鸡中若干 姜块 葱段 丁香 桂皮 柠檬 冰糖 啤酒 酱油

一 将鸡翅洗净，放入开水撩下.取出再用冷水冷却.用刀在鸡翅上割几道3厘米左右小口，方便入味.二 锅中倒入啤酒（以能盖住鸡翅为佳，放入酱油喜欢红点的可适当多放，）在锅底放2片柠檬片用鸡翅压住，放入3，4颗丁香和一小块桂皮以及生姜，最hao用布包着.用小火炖15至20分钟（如果汤不够可以放啤酒，不可放水切记）.放入3颗冰糖.三 用筷子撮鸡翅，可以轻松撮入，即可换大火收汤汁，（将柠檬片取出）待快收干时，撒上葱花，味精.出锅~~

简单的香煎鸡腿盖浇饭的做法

鸡腿洗净，去掉骨头，鸡柳从哪里进货，对半切开平铺在菜板上，用刀背用力均匀敲几下鸡腿肉或者用叉子扎一些小洞洞，这样方便腌制入味把所有调料拌匀腌制鸡腿肉20分钟，腌制时间越长越入味锅中倒入少许油加热，放入腌制好的鸡腿肉，小火煎制带皮的一面煎至鸡皮变成金黄色时，翻面把另一面也小火煎至金黄色。倒入腌制鸡腿的料汁一起煎，半成品鸡柳批发，用铲子扎一下鸡腿肉检查熟透了就可以出锅了另起一小锅烧开水，滴入几滴植物油和少许盐，放入洗净的青菜烫熟捞出，顺便再煮鸡蛋米饭盛到盘子里，鸡柳，将煎好的鸡腿肉切成块，放在米饭上面，摆上青菜和鸡蛋，淋上煎鸡腿的汤汁，撒几粒芝麻装饰即可。美味的香煎鸡腿盖浇饭做好了！

奥尔良烤鸡厂家-鸡柳-德信食品鸡翅(查看)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)是河南濮阳,禽类的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在德信食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创德信食品更加美好的未来。