

# 德鑫盛三黄鸡 海南三黄鸡 德信食品有限公司

产品名称	德鑫盛三黄鸡 海南三黄鸡 德信食品有限公司
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

临沂炒鸡

原料：

草鸡1.5千克，干辣椒丁50克，蒜片、青、红椒片各少许。

调料：

花生油300克，花椒12克，桂皮5克，白芷5克，炒鸡料15克，高汤2千克，酱油300克，味精10克，鸡精5克，盐3克。

做法：

- 1、净锅烧热，加入花生油大火加热，放入花椒、桂皮、白芷、葱姜，炒香，放入鸡块，中火煸炒3分钟，煸炒至肌肉肉质收缩变白，放入干辣椒丁煸出辣椒的香味。
- 2、加上炒鸡料（大茴、花椒、桂皮、白芷、豆蔻、砂仁、草果磨成粉），加酱油、高汤，调入盐，大火烧开后转小火炖40--50分钟。
- 3、40分钟后，三黄鸡厂家，大火收汁，放入蒜片、青红椒片煸炒，再加上鸡精、味精翻炒均匀，淋明油，海南三黄鸡，起锅，盛入煲仔内即可上桌。

## 子姜茶油鸡

原料：

鸡块300克，姜片、炸茶叶、芹菜节各少许。

调料：

盐、鸡粉、生抽、广东米酒、二汤、山茶油各适量。

做法：

1、鸡块洗净，放入沸水中煮去血水后倒起，用生抽上色，待用。

2、烧油至6成热，下入姜片与鸡块过油入色，倒起沥油。

3、热锅，放入山茶油烧热，下入鸡块、姜片爆香，溅入米酒，舀进适量二汤，冷冻三黄鸡厂家，用盐、鸡粉调好味道，不断翻炒至汤汁收干，出锅装进已烧热的煲仔内，撒上炸茶叶、芹菜节即可盖上盖上菜。

豉油鸡是广东的一个家常菜，做法比较简单，但色泽鲜亮，鸡肉嫩滑。第yi次做，按网上的方子来，挺成功的。俗话说无鸡不成宴，昨晚的年夜饭，它就做为一个冷盘菜上啦，受到家人的一致好评。

豉油鸡的做法 将配料倒入砂锅中，用小火煮开待汁水煮开后，让鸡浸入汁水，关盖，继续开小火2分钟后关火，不开盖，焖半小时后翻身继续浸泡在吃前，也可稍微再加热，也可直接切件上盘小贴士小提示：1，由于鸡肉较嫩，容易熟，而且砂锅的保温性非常好，德鑫盛三黄鸡，整个过程其实主要是利用余温来焖熟。这样可以保证鸡肉的嫩滑；2，各配料比例未详细记录，大家可以根据自己的口味来调配。还可加入麻油或沙姜粉等调料。但酱油的比例和水的比例基本是1：2。汁水能尽量浸满整鸡更好；3，还可用微波炉来做这道菜。

德鑫盛三黄鸡-海南三黄鸡-德信食品有限公司(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)是一家从事“冷冻三黄鸡,冷冻白条鸡”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“德信食品”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使德信食品在禽类中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！