

正宗麻油鸡生产厂家 驻马店麻油鸡生产厂家 山东厨小乐现货供应

产品名称	正宗麻油鸡生产厂家 驻马店麻油鸡生产厂家 山东厨小乐现货供应
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

麻油鸡的做法：

备用食材：三黄鸡1只，麻油适量，盐适量，老姜5片，米酒1份；

制作过程：步，首先将一只三黄鸡准备到位，将其剁成大小适中的块后，驻马店麻油鸡生产厂家，用清水冲洗干净，然后再在锅中添上水，冷水放入鸡块，待水煮开后，将鸡块焯下水，即可捞出；

第二步，过一遍凉水后备用，老姜清洗干净后，削去皮，然后将其切成姜片，正宗麻油鸡生产厂家，炒锅中添上适量的麻油，放入切好的姜片，小火将姜煸炒出香味，这一步很关键不能少；

第三步，待姜的香味出来后，正宗麻油鸡生产厂家，即可放入焯过水并且沥干水分的鸡块，转至大火，开始爆炒，待将鸡块的油脂被炒出来之后，并且鸡块变色后，即可将炒好的姜片以及鸡块一同倒入在炖盅；

想吃麻油鸡酒是因为最近天气一降温，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

正宗麻油鸡生产厂家-驻马店麻油鸡生产厂家-山东厨小乐现货供应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）实力雄厚，信誉可靠，在山东 东营 的调味酱等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领山东厨小乐和您携手步入辉煌，共创美好未来！