

# 正宗黄焖鸡厂家 山东厨小乐现货供应 济南黄焖鸡厂家

产品名称	正宗黄焖鸡厂家 山东厨小乐现货供应 济南黄焖鸡厂家
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

黄焖鸡有三绝：一品汤，茶汤颜色洪亮、口味滋糯、老到醇正、油而外焦里嫩、意犹未尽。二品肉，制成品亮丽、肉质软嫩。三品米，香味浓厚、筋道有韧性。黄焖鸡酱配方大曝光黄豆酱1000克，正宗黄焖鸡厂家，香油1000克，柱候酱250克，海鲜酱250克，豆瓣酱250克，沙爹酱250克，鸡汁300克，红烧酱油200克，生抽酱油200克，白砂糖150克，味精150克，十三香10克，鸡精150克，牛浸膏5克，鲍鱼汁500克，五香粉50克。腌渍鸡肉料配方白胡椒粉10-15克，鸡肉香料10-15克，嫩肉粉10-15克，盐30克。黄焖鸡香辛料配方桂皮2克，麻椒3克，香2克，2克，八角5克，丁香花1克，荜拔1克，良姜5克，良姜2克，1克，香果一个，1克，4克，金白蔻1克，茯苓6克。黄焖鸡白米饭汤配方麻椒2克，桂皮3克，八角3克，香2克，丁香花1克，小葱段50克，生姜片60克，胡椒粉5克，干香菇30克，将左右全部香辛料清理装入料包内，随后装入姜蒜，胡椒粉，大骨汤2500克煮沸，添加料包文火熬料一小时！

### 黄焖鸡酱配方大揭秘

甜面酱1000克，蚝油1000克，柱候酱250克，海鲜酱250克，黄豆酱250克，沙爹酱250克，鸡汁300克，红烧酱油200克，生抽200克，白糖150克，鸡精150克，十三香10克，味精150克，牛浸膏5克，鲍鱼汁500克，五香粉50克。

### 腌制鸡肉料配方

白胡椒粉10-15克，鸡肉香精10-15克，嫩肉粉10-15克，制作黄焖鸡厂家，盐30克。

### 黄焖鸡香料配方

桂皮2克，花椒3克，香2克，2克，八角5克，丁香1克，荜拔1克，良姜5克，香叶2克，1克，济南黄焖鸡厂家，香果一个，1克，4克，金砂仁1克，陈皮6克。

### 黄焖鸡米饭汤配方

花椒2克，桂皮3克，八角3克，香2克，丁香1克，大葱段50克，姜片60克，胡椒粉5克，干香菇30克，将以上所有香料清洗装入料包内，然后装入葱姜，胡椒粉，高汤2500克烧开，加入料包小火熬制一小时！

制作方法：

步：把鸡肉剁成块，泡，姜片，香菇片，腌制鸡肉料拌匀，腌制30分钟；

第二步：把食材放入高压锅，加入许700克水，加入黄焖鸡酱拌匀，上火中火烧开上汽关小火，制作黄焖鸡厂家，5分钟后关火，焖5分钟放气出锅；

第三步：把压好的鸡块放在砂锅内，加青椒烧出味即可上桌。

知识点

3斤鸡肉加酱240克左右，酱汁根据地域差异，酱料的甜咸度不一样，根据实际情况灵活调整。

制作黄焖鸡需要注意的地方有3点：

、黄焖鸡酱料配比要正确，这样做起来才能香味浓郁；

第二、加高压锅焖制，更能节省烹饪时间，达到口感滋糯，鸡肉滑嫩；

第三、最后在收汁粘稠使成菜达到味道醇厚；

第四、喜欢吃辣的，在压制鸡肉的时候加入适量的干辣椒和花椒。

正宗黄焖鸡厂家-山东厨小乐现货供应-济南黄焖鸡厂家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](http://www.chuxiaole.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。山东厨小乐——您可信赖的朋友，公司地址：山东省东营市广饶县花官镇工业园区，联系人：经理。