

# 调味品 调味品批发 德信食品

产品名称	调味品 调味品批发 德信食品
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

### 酸辣翅的做法

原料：鸡翅膀12只，酸泡菜50克，鲜红辣椒50克，水酸辣鸡翅发玉兰片50克，水发香菇8朵，绍酒约2汤匙。醋3茶匙，酱油1汤匙，青蒜、葱结、姜、生粉、香油各适量。将鸡翅放入滚水中烫过，从中间骨节处砍断成两段。取瓦钵1只，用竹筴子垫底，依次放入鸡翅、醋、盐、酱油、绍酒、葱结、姜片、6杯水，放大火上煮滚，再改用小火煨1小时，至鸡翅柔软离火，去掉葱姜，取出竹筴子。将鲜红椒洗净去蒂去子，香菇去蒂，与酸泡菜、玉兰片、青蒜分别切成米粒状。烧热锅，下油，烧至七成熟，先下玉兰片、鲜红椒、香菇，调味品批发，再加盐、酱油煸炒，约30秒钟后，加入酸泡菜翻炒几下，接着倒入瓦钵内的鸡翅和原汤，炒匀后放入青蒜、味精，用生粉水勾芡，淋入香油即可。

生活中喜欢炸鸡排的吃货才是合格的吃货，香辣自然，一口一块，简直比大热天吃冰西瓜还过瘾！

这个天不愿意挤在鸡排店前扛着大太阳的煎熬，那就自己在家做起来吧！

准备材料：鸡脯肉、鸡蛋、面粉、面包糠、苹果、黑胡椒碎、番茄酱、红酒。

制作步骤：

1、洗干净鸡脯肉、控干水分后改刀成自己喜欢的大小厚度；用刀背捶打松软；再放到碗里加盐做好腌制准备；

2、加红酒、黑胡椒碎、把半个苹果切成大小均匀的几块放进去，一起腌制25分钟左右，过厚的话多腌制

一会；

3、腌制好后把鸡排取出来，均匀挂好面粉，然后在蛋液里面滚一下，在粘上面包糠；

4、锅里加油烧热，调味品，撒几粒面包糠如果看到泛起小泡就证明油温合适了，放鸡排炸到两面金黄，捞出来用吸油纸吸取多余油分就成功了。

鸡肉以其肉质细嫩、滋味鲜美的特点，征服了不少人的味蕾，不仅可以热炒、炖汤，还比较适宜冷食凉拌。除口感的享受外还兼具温中补脾滋补效果。

今天，为大家收集了一道“香辣鸡腿肉”，营养又美味，看着流口水，让我们一起来看看到底怎么做的吧~

鸡大腿（1个）、鸡蛋（1个）、青椒（1个）、蒜（3瓣）、姜（1块）、干辣椒（5个）、生抽、淀粉、耗油、料酒、盐、糖

#### 【制作步骤】

第yi步：将鸡大腿取出、洗净、剔骨

第二步：将去骨的鸡腿肉先去皮，然后切成肉丁

第三步：将切好的鸡丁放于碗中，加入料酒、盐、打好的鸡蛋液和淀粉，搅拌均匀后腌制30分钟

第四步：将青椒切成菱形，蒜、姜切片，干辣椒切碎，放置一旁备用

第五步：开火、上锅、热油，先用中火将蒜、姜爆香，然后加入鸡丁，调味品冻品厂家排名，改大火翻炒至变色，接下来倒入干辣椒，翻炒一会儿

第六步：翻炒片刻后，按顺序向锅中加入生抽、后又和糖，翻炒片刻至均匀

第七步：翻炒均匀后，向锅中加入青椒片，用大火继续翻炒片刻

第八步：翻炒均匀后即可出锅装盘。

调味品-调味品批发-德信食品(推荐商家)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](http://www.pydxsp.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。德信食品——您可信赖的朋友，公司地址：濮阳市南乐县千口镇孟庄村北，联系人：赵总。