

# 德信食品 调理鸡产品批发 广东调理鸡

产品名称	德信食品 调理鸡产品批发 广东调理鸡
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

如何去除炖鸡汤时的腥臊味？

往往在炖鸡汤的时候常会用除去水中浮沫，加入姜或其它香料来除炖鸡汤和炖肉的腥臊味，但还是有些腥臊气留在锅里不能完全去除掉，这样会反而使汤的味道更加地不纯厚，在这里我可以告诉大家一个小妙招，非常简单，也就是：开始炖鸡汤时凉水下锅后用小火慢慢煮，煮到等浮沫和一些杂质完全上来，闻起来腥味十足。

### 花椒土豆鸡腿汤的做法

土豆洗干净刷干净表皮，用厨房用纸完全擦干表面，切滚刀块。浸泡在水里，以便去表面的淀粉我没有去皮。因为这种新土豆很容易煮烂，我怕它碎了混在汤里不好看。所以就带着皮了，你也可以去皮做。  
) 小鸡腿用刀劈两半。较大的劈3块。洗干净，用酒腌10分钟左右。烧一锅开水，氽烫一下鸡腿，然后立即盛出来放进冰水里。（劈开了骨头是为了让汤更味厚，调理鸡厂家，烧得更快。用酒腌是去腥的。氽烫是为了让鸡汤不会有太多浮沫，汤更清。最后浸泡冷水，是为了让鸡腿的口感更Q更弹牙。）汤锅里面放少许油，加蒜瓣炒香后，加入鸡腿炒，鸡产品调理半成品批发，炒到鸡腿发白后把土豆放进去，加盐翻炒一下加2碗水，加盖煮开。用漏勺撇去浮沫，把花椒放进去，盖上盖子中小火焖煮一下打开盖子，土豆接近软烂的时候，尝尝味道，味道不够就加盐继续焖一下，广东调理鸡，出锅前加味精提味。

### 香橙翅的做法

原料：鸡中翅12只，香橙2个 调味料：橙汁2/3杯 糖1汤匙 盐1/4茶匙 麻油少许 腌料：酱油1汤匙 料酒1茶匙 鸡粉1/2茶匙 盐1/2茶匙 做法：1.鸡翅洗净沥干，调理鸡产品批发，加入腌料拌匀腌1小时。2.

橙榨汗留橙皮切长丝。3. 烧热油将鸡翅煎至金黄色。4. 将调味煮溶，加入橙皮，鸡翅略煮，即可盛起。脱骨烤翅材料：鸡翅中7根、胡萝卜7条、蟹味菇7根、茭白7条（也可以换成你喜欢的蔬菜）腌料：蚝油1匙、蜂蜜1匙、盐1/2匙、五香粉适量、色拉油1匙、黑胡椒碎适量做法：1，将鸡翅中斩断两头关节，剁下的关节可以炒个鸡脆骨什么的2，抽出两根骨头3，用腌料将鸡肉腌制1小时以上（时间长些更好）4，烤箱预热220度5，将胡萝卜条、蟹味菇、茭白条塞入鸡翅中放入烤盘中，表面刷上腌料入烤箱用220度烤15-20分钟即可

#### 德信食品(图)-调理鸡产品批发-

广东调理鸡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)）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。