

# 屯昌黄焖鸡酱料调料代工 山东厨小乐现货供应

产品名称	屯昌黄焖鸡酱料调料代工 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

黄焖鸡米饭是我们大家都非常喜欢吃的一道主食，黄焖鸡米饭不但看着好而且吃起来味道也是非常不错的，黄焖鸡米饭里面含有丰富的营养，经常吃黄焖鸡米饭可以起到平衡营养、提高人体功能等功效，想要自制出黄焖鸡米饭来我们需要知道黄焖鸡米饭酱料的配方，下文我们介绍一下如何做出黄焖鸡米饭酱料配方。

黄焖鸡米饭又叫香鸡煲，浓汁鸡煲饭。是历史传统名吃，起源于济南名店“吉玲园”。是山东济南汉族传统名菜之一，属于鲁菜系家常菜品，主要食材是鸡腿肉，配以青椒、香菇等焖制而成，味道美妙，具有肉质鲜美嫩滑的特点。

黄焖鸡米饭用的米饭是采用东北大米为原料，比较讲究的做法是“两过油”，这样做出来的米饭，米粒松散，正宗黄焖鸡酱料调料代工，不像普通米饭那么粘，入口口感劲道，回味浓香。

### 黄焖鸡米饭

其简单固定量化的操作方式使得初学者可以轻易掌握黄焖鸡米饭的口味，独特易懂的经营模式可以让初学者透彻的了解到黄焖鸡米饭店运营的精髓。在现今餐饮行业，有着实际的意义。餐饮行业的成本越来越大，昂贵的装修费用，不菲的雇员工资，只涨不减的原料损耗，每天都在让经营者头疼。如果还需要从总部天天购买配好的酱料，加之其利润的添加，邮费的附着，使得制作出来的每一碗黄焖鸡米饭，成本都降不下来，而残酷的市场竞争，又无法让你降低价格以吸引消费者，很容易在同行竞争中处于劣势。无卡料包之苦，所有的原料都可以本地购买，所给予你的，除了利润的提升和价格竞争力的增加之外，还可以打出自己的招牌！

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、肉质地软嫩。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，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，制作黄焖鸡酱料调料代工，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，屯昌黄焖鸡酱料调料代工，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，

芫荽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，制作黄焖鸡酱料调料代工，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！

屯昌黄焖鸡酱料调料代工-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](http://www.chuxiaole.com)）位于山东省东营市广饶县花官镇工业园区。在市场经济的浪潮中拼搏  
和发展，目前山东厨小乐在调味酱中享有良好的声誉。山东厨小乐取得全网商盟认证，标志着我们的服  
务和管理水平达到了一个新的高度。山东厨小乐全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。