

# 黄焖鸡酱料销售公司 马鞍山黄焖鸡酱料 业吉轩食品厂家直销

产品名称	黄焖鸡酱料销售公司 马鞍山黄焖鸡酱料 业吉轩食品厂家直销
公司名称	山东领创宏图餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省济南市历城区华龙路
联系电话	18660117203

## 产品详情

主料：三黄鸡。

辅料：黑木耳、香菇、辣椒（红，小）、干辣椒、蒜、姜、葱；

调料：生抽、老抽、蚝油、料酒、五香粉、白糖、啤酒；

- 1、三黄鸡洗净切块，加入适量的姜、料酒、五香粉、盐、生抽、蚝油，搅拌均匀，腌制20分钟。
- 2、木耳用温水泡发后，清洗干净，用手撕成大小均等的块，沥干水分备用。（有笋干的朋友请用清水泡软，漂洗干净后放入锅里煮15分钟，煮好后捞出，挤干水分。）
- 3、干香菇清洗干净，用温水泡发后去掉头，沥干水分备用。（泡香菇的水不要倒掉，放在一边沉淀后取一部分水留用。）

不同家加的香料不一样而已。但是只要自己口味觉得好就可以了。甜面酱或者黄豆酱，加洋葱丝香菇丝加油，黄焖鸡酱料厂家电话，炒匀，把鸡块均匀裹上就可以了，入高压锅焖。焖的时候加未切丝的完整香菇可以提味。也可以加土豆 胡萝卜。最后起锅时，加上容易熟的手撕青椒或者手撕洋葱，拌一下，略加热就可以了。不同家加的香料不一样而已。但是只要自己口味觉得好就可以了。甜面酱或者黄豆酱，加洋葱丝香菇丝加油，炒匀，把鸡块均匀裹上就可以了，入高压锅焖。焖的时候加未切丝的完整香菇可以提味。也可以加土豆 胡萝卜。最后起锅时，加上容易熟的手撕青椒或者手撕洋葱，拌一下，略加热就可以了。热锅入油，多加一点，油热后先放八角，马鞍山黄焖鸡酱料，出香味后再放桂皮、花椒、香叶炸出香味。然后用漏勺把这些香料全部沥出来仍掉，继续加热至油冒青烟的程度。一手端起锅，一手拿筷子，然后一边倒入油，一边用筷子搅拌，可以听到滋滋的声音。等到碗里油温稍低一点的时候，黄焖鸡酱料批发商，再加入一勺辣椒粉拌匀，增加辣味和红油的颜色。放凉后装入干净的瓶中，盖上盖子室温或冰箱保存均可，随吃随取。）PS：辣椒粉因为是粉状的，油温很高的时候容易糊掉，所以放在碗低层，黄焖鸡酱料销售公司，以免油直接冲在上面。

至于辣椒粉、辣椒碎的量根据个人喜辣的程度加吧，我加得比较少，因为我家猪吃辣不是太厉害。黄焖鸡酱料销售公司-马鞍山黄焖鸡酱料-业吉轩食品厂家直销由山东领创宏图餐饮管理有限公司提供。山东领创宏图餐饮管理有限公司（[www.yejixuan.com](http://www.yejixuan.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。山东领创宏图食品——您可信赖的朋友，公司地址：山东省济南市历城区华龙路，联系人：韩经理。