

奥尔良烤鸡生产厂家 奥尔良烤鸡 德信食品

产品名称	奥尔良烤鸡生产厂家 奥尔良烤鸡 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

香辣烤翅腌渍：

鸡中翅10个，辣椒粉40克，美极鲜、味精、肉宝王各5克，鸡肉

香精、白糖各3克，花生碎、辣鲜露、葱、姜片各10克，孜然粉15克，嫩肉粉3克，腌制20小时即成。咖喱烤翅腌渍：

鸡中翅10个，冷冻奥尔良烤鸡批发，印度咖喱粉30克，奥尔良烤鸡去哪里进货，美极鲜3克，鸡肉香精8克，辣椒粉5克，葱、姜末、清酒各10克，腌制12小时。蒜香烤翅腌渍：

鸡中翅10个，蒜末100克，芹菜末50克，胡萝卜泥30克，玫瑰露酒8克，蚝油4克，盐、味精各6克，五香粉5克，料酒6克，花椒粉8克，白酒3克，腌制15小时。或香烤翅腌渍：

鸡中翅10个豆豉（切碎）炒干20克，盐、味精各6克，白酒3克，辣椒粉20克，葱、姜末各8克，排骨酱10克，腌制10小时。

蜜汁烤鸡翅的做法

买回来的鸡翅中稍微用清水冲洗一下，背部切2刀方便入味，放到一个大碗中依次放入：姜，料酒，胡椒粉，盐，生抽，老抽，（日本清酒，如没有也可不放，或者啤酒代替）用手抓匀，并淹30分钟~1小

时另取1个小碗准备烤时刷的油：油+蜂蜜 调匀备用烤箱200度预热5分钟，鸡翅双面都刷上蜂蜜油，摆在烤网上，先烤10分钟中间拿出翻面，再刷一层蜂蜜油，再入烤箱烤5分钟即可

白斩鸡的做法

三黄鸡一只，可以让卖家代处理好，奥尔良烤鸡，拿回家后冲洗干净备用准备一个锅，锅里烧水，水量要多一些，尽量能没过一只鸡。水沸后放葱和姜将鸡放入，放料酒，待到锅里再次沸腾开始计时，一分钟后将火关掉，盖上盖子焖，焖到什么时候最hao呢，奥尔良烤鸡生产厂家，就是筷子撮上去没有血水出来就好了，一般20分钟左右将焖好的鸡浸泡在冰水里；使其冷却将鸡肉表面涂一层麻油，然后晾干表面水分；晾干后就可以斩件装盘，可以放点香菜点缀白斩鸡做好了，接下来就要准备蘸料。将葱和姜切成末状，放六月鲜酱油，放点汤，可以少加点白开水稀释下，否则蘸料会偏咸，最后淋点麻油，就可以用鸡块蘸食啦。

奥尔良烤鸡生产厂家-奥尔良烤鸡-德信食品(查看)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)位于濮阳市南乐县千口镇孟庄村北。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前德信食品在禽类中享有良好的声誉。德信食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。德信食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。