

油炸食品半成品 肉类油炸食品半成品厂家 德信食品

产品名称	油炸食品半成品 肉类油炸食品半成品厂家 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

4.5%的世界疾病的主要诱发因素都是高血压，并且在发展中国家和发达国家都很常见。研究者们从鸡腿中提取了一种胶原蛋白，然后给患有高血压的老鼠喂食。他们发现吃了这种胶原蛋白的老鼠在八小时后血压明显要比只输入生理盐水的老鼠要低。四周之后，这组老鼠的血压有了非常显著的降低。胶原蛋白是存在于动物的结缔体素中的一种蛋白质。

鸡排，是现在小吃店里很流行的一种油炸类食品，香味可谓是十里飘香。呈米白色，油炸食品半成品批发，上有“面包渣”似的小面团。里是鸡胸肉片成的肉片，须选上等淀粉将胸片肉与面渣相互结合，再过一遍纯豆油，变成“排”似的鸡胸肉。用铁板烧烤，大约5分钟左右即可熟，冷冻油炸食品半成品批发，再将朝天椒榨成的油与风宁大酱做成的辣酱过一遍，辅以作料等，便成了外焦里嫩，香味可口的小派鸡排。

肉质细嫩，滋味鲜美，营养丰富，能滋补养身。却只含有与虾、螃蟹相当的脂肪。是不必担心因动物性脂肪而使人体受到伤害的唯一的肉类。鸡胸肉是鸡肉中属于蛋白质含量较多的部位。

爆浆鸡排做法

制作用料

整鸡胸一个、芝士片(奶酪片)2片、盐适量、黑胡椒粉少许、生鸡蛋黄1个、面包糠2大勺、面粉1勺、袋装的香酥炸鸡粉1大勺(选择自己喜欢的口味，也可以不放，放了以后味道和口感更好)

做法步骤

- 1、将鸡xiong去掉筋膜用刀在1/2厚度处竖着片开成相连的一大片，有破的地方也没关系，包芝士片的时候只要将破的地方对接上裹上面包糠就封住了；
- 2、将片开的鸡xiong肉用肉锤或者刀背脊敲打成薄一些的肉片；
- 3、将鸡xiong肉片放入容器中抹上盐和黑胡椒粉轻轻揉一揉腌制几分钟，不用太咸，芝士片有咸味、炸鸡粉也有咸味；
- 4、将腌好的鸡xiong取出铺平，将芝士片放到鸡xiong肉片的一边；
- 5、将鸡xiong的另一边折过来盖上四周压紧；
- 6、放入面粉中沾一层干面粉，再放入蛋黄液中裹上蛋液；
- 7、将炸鸡粉和面包粉混合，将沾满蛋液的鸡排裹上面包糠，用手轻轻的压一压，让面包糠沾得更牢固些，可以用刷子将在沾满面包糠的表面刷薄薄的一层水，油炸食品半成品，然后再裹一层面包糠，这样酥皮会厚一些更好吃；
- 8、将做好的鸡排生坯放入6成热的油锅中，小火炸3~5分钟，表面完全金黄色时捞出来即可，肉类油炸食品半成品厂家，也可以用平底锅煎熟；
- 9、刚炸好的鸡排里面的芝士是液体状的，很烫，吃的时候一定要注意，可以配番茄沙司或者甜辣酱一起吃，很好吃；

油炸食品半成品-肉类油炸食品半成品厂家-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)实力雄厚，信誉可靠，在河南濮阳的禽类等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领德信食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！