

调味品 德信食品有限公司 调味品批发厂家

产品名称	调味品 德信食品有限公司 调味品批发厂家
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

鸡排，是现在小吃店里很流行的一种油炸类食品，调味品加工工厂，香味可谓是十里飘香。呈米白色，上有“面包渣”似的小面团。里是鸡xiong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xiong肉。用铁板烧烤，大约5分钟左右即可熟，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。

一直喜欢蒸菜。料理起来简单无油烟。而鸡腿的肉质口感紧实有弹性，咬一口喷香满溢.接下来让濮阳德信食品公司的相关人员给大家介绍一下好吃的蒸鸡腿是怎么做的吧

鸡腿泡掉血水洗净后沥干水分放入盆中，撒1小勺盐，用手搅拌抓揉几下。包上保鲜膜后，放入冰箱冷藏腌制两天（新鲜鸡腿腌制后在冷藏柜里放两天完全没有问题；冷冻鸡腿解冻后，腌制完毕在冷藏里放一夜吧）。把料酒倒入盛有鸡腿的器皿中。撒1/2小勺的盐抓揉几下，再撒上花椒，放入干辣椒，姜片，调味品批发厂家，葱结。如果想要汤汁多一点，就多倒些料酒。放入烧开水的锅中，大锅蒸25分钟即可。

生活中喜欢炸鸡排的吃货才是合格的吃货，香辣自然，一口一块，速冻调味品，简直比大热天吃冰西瓜还过瘾！

这个天不愿意挤在鸡排店前扛着大太阳的煎熬，调味品，那就自己在家做起来吧！

准备材料：鸡脯肉、鸡蛋、面粉、面包糠、苹果、黑胡椒碎、番茄酱、红酒。

制作步骤：

- 1、洗干净鸡脯肉、控干水分后改刀成自己喜欢的大小厚度；用刀背捶打松软；再放到碗里加盐做好腌制准备；
- 2、加红酒、黑胡椒碎、把半个苹果切成大小均匀的几块放进去，一起腌制25分钟左右，过厚的话多腌制一会；
- 3、腌制好后把鸡排取出来，均匀挂好面粉，然后在蛋液里面滚一下，在粘上面包糠；
- 4、锅里加油烧热，撒几粒面包糠如果看到泛起小泡就证明油温合适了，放鸡排炸到两面金黄，捞出来用吸油纸吸取多余油分就成功了。

调味品-德信食品有限公司-调味品批发厂家由濮阳市德信食品有限公司提供。调味品-德信食品有限公司-调味品批发厂家是濮阳市德信食品有限公司（www.pydxsp.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：赵总。