

黄焖鸡酱料代加工 佳木斯黄焖鸡酱料 山东领创宏图诚信经营

产品名称	黄焖鸡酱料代加工 佳木斯黄焖鸡酱料 山东领创宏图诚信经营
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

原料：

鸡腿4个、青椒2个、香菇1小把、白酒1小勺、油1大勺、老抽1小勺、生抽1小勺、蚝油1小勺、盐半小勺、糖1小勺、八角1个、葱姜适量

做法：

- 1、香菇洗净后泡发，泡发好的香菇切成片，香菇水过滤后留用
- 2、鸡腿洗净剁成块，用烧开水氽烫两次，沥干备用，葱切段姜切片，青椒切片
- 3、锅中放1大勺油，油热后将鸡块下锅翻炒，加入1小勺白酒，加入老抽1小勺、生抽1小勺、蚝油1小勺、翻炒均匀
- 4、加入葱姜和八角，黄焖鸡酱料代加工，放入香菇，倒入先前备好的香菇水和少许开水，加入1/2小勺盐和小勺糖，大火烧开转小火炖30分钟至汤汁收紧，加入青椒翻炒均匀，即可关火
- 5、蒸好大米饭配上焖鸡块即是黄焖鸡米饭套餐。

黄焖鸡米饭加盟创业者应该学会管理客户档案，黄焖鸡酱料销售，留住老客户，挖掘新客户。客户档案包括顾客的基础资料、交易状况、资信能力等，这也是黄焖鸡米饭加盟者进行管理、跟踪的重要资料。

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。）

正宗黄焖鸡酱料批发 正宗老碗面酱料批发 正宗黄焖鸡酱料厂家 正宗老碗面酱料厂家
正宗黄焖鸡酱料供应 正宗老碗面酱料供正宗黄焖鸡酱料生产 正宗老碗面酱料生产，正宗黄焖鸡酱料公司
正宗老碗面酱料公司 黄焖鸡酱料大量批发，老碗面酱料大量批发，黄焖鸡酱料大量供应，老碗
面酱料大量供应，黄焖鸡酱料批发，老碗面酱料批发，瓦香鸡酱料批发，巴西烤五花肉酱料，瓦香鸡酱
料，瓦香鸡酱料厂家等

在调味品行业日益规范的大环境下成立，既是挑战，也是机遇。我们以更高的起点，更高的标准要求自己，佳木斯黄焖鸡酱料，以更专业，更专注的态度为每一位客户提供更快捷、更优质的服务为目标，保证让每个消费者都享用到放心满意的黄焖鸡酱料。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。

黄焖鸡酱料代加工-佳木斯黄焖鸡酱料-山东领创宏图诚信经营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）是一家从事“业吉轩黄焖鸡酱料,业吉轩老碗面酱料”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“业吉轩”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使山东领创宏图食品在调味酱中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！