

济南黄焖鸡酱料 领创宏图食品值得信赖 正宗黄焖鸡酱料

产品名称	济南黄焖鸡酱料 领创宏图食品值得信赖 正宗黄焖鸡酱料
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

黄焖鸡酱料的做法

全部倒进锅里去熬，让水分蒸发，汤汁浓缩。这个过程中，火不要太大，而且要不断的用炒勺搅动，防止粘锅和糊掉。

最后变地很浓稠的时候，酱料就做好了。

酱放在冰箱可以保存一个月。

快手黄焖鸡:

放点油，炒香葱姜，放入焯过水的鸡块、配料，济南黄焖鸡酱料，加入酱汁，黄焖鸡酱料代工公司，加水。煮30分钟左右，水快干了就可以了。

一个鸡腿放15g的酱汁，黄焖鸡酱料配方，半只鸡用50g的酱汁，可以根据自己的口味可以适当增减。

正宗黄焖鸡酱料，黄焖鸡酱料加盟，黄焖鸡酱

酸豆角、大头菜：酸豆角不仅能够提味，还能代替酸辣粉配菜。除了酸豆角，其实还可以加入大头菜等等，根据个人喜好而定。

炒花生米：生花生米用油酥后去衣，放在容器中弄碎即可，但注意是弄成粒状，而不是花生面。花生粒建议最多半汤匙。油酥花生的加工花生要用小花生。

花生用开水洗干净，或用锅飞一下水，沥干锅里下油，立即下花生米，油刚好淹过花生，花生要冷油下锅，然后用中火，正宗黄焖鸡酱料，并不停搅拌；慢慢会有炸响声，当响声渐停，立即关火。

花生立即起锅散开；（可同时尝花生是否断生，是否变颜色三重判断花生火候）锅的油，可接着用以上的方式炸花生，也可加入一些

醋：酸辣粉中最不可缺少的就是醋，醋一般用保宁醋（保宁醋酸味够劲）

主料酸辣粉调料：拾翠坊酸辣粉调料，操作简单，省去了传统酸辣粉制作方法，更省时省力省成本。选用上好的原材料炒制而成，味道正宗，zhuang供餐饮

料批发，黄焖鸡酱料销售 业吉轩黄焖鸡酱料厂家

黄焖鸡米饭飘香隽永，入口生香，肉在骨上;完整不紧缩，稍碰即开，不油不腻，酥嫩至极;鲜纯味美，本味突出，回味悠远;黄焖鸡米饭te制的爽口小菜更加美妙多变，平添许多风韵。这种搭配方式和制作技艺，jue对至此一家，黄焖鸡米饭酱料整个营运体系更加完善，胜人一筹。

经营黄焖鸡米饭店，黄焖鸡米饭酱料的口味正了自然会吸引亲朋好友来捧场，既然是来捧场，经营者自然不好意思收费，这也是开支的一个大头。切忌生意是生意，感情是感情，如果太过大手大脚，自然收支不平衡，造成亏损。还有就是对厨房要进行规范管理，提高食材的利用率，避免采购中饱私囊。

济南黄焖鸡酱料-领创宏图食品值得信赖-正宗黄焖鸡酱料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）在调味酱这一领域倾注了无限的热忱和热情，山东领创宏图食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：韩经理。