

# 奥尔良烤鸡生产厂家 奥尔良烤鸡 德信食品鸡翅

产品名称	奥尔良烤鸡生产厂家 奥尔良烤鸡 德信食品鸡翅
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

### 简单的香煎鸡腿盖浇饭的做法

鸡腿洗净，去掉骨头，对半切开平铺在菜板上，用刀背用力均匀敲几下鸡腿肉或者用叉子扎一些小洞洞，这样方便腌制入味把所有调料拌匀腌制鸡腿肉20分钟，腌制时间越长越入味锅中倒入少许油加热，放入腌制好的鸡腿肉，小火煎制带皮的一面煎至鸡皮变成金黄色时，翻面把另一面也小火煎至金黄色。倒入腌制鸡腿的料汁一起煎，用铲子扎一下鸡腿肉检查熟透了就可以出锅了另起一小锅烧开水，滴入几滴植物油和少许盐，放入洗净的青菜烫熟捞出，顺便再煮鸡蛋米饭盛到盘子里，将煎好的鸡腿肉切成块，放在米饭上面，摆上青菜和鸡蛋，淋上煎鸡腿的汤汁，撒几粒芝麻装饰即可。美味的香煎鸡腿盖浇饭做好了！

现在有一种鸡排非常的火，就是爆浆鸡排，非常受欢迎。爆浆鸡排炸几分钟？爆浆鸡排怎么炸呢？下面就随小编来看看爆浆鸡排的做法。炸鸡排做法

- 1、将鸡脯肉平铺，用刀水平从中间切开，将鸡脯肉分为3CM的厚度就可以了。
- 2、将葱姜蒜打成碎泥，将做好的鸡脯肉放入装有蒜泥水的碗中，将碗放入带有水的锅中，小火熬制2分钟，蒜泥水50度即可取出
- 3、将面粉、鸡蛋、水做成浆糊状，奥尔良烤鸡生产厂家，将腌制好的鸡脯肉放入其中。
- 4、然后将面包糠挂在鸡脯肉上，要均匀，做好了便可下油锅炸鸡排了。

鸡肉以其肉质细嫩、滋味鲜美的特点，征服了不少人的味蕾，不仅可以热炒、炖汤，还比较适宜冷食凉拌。除口感的享受外还兼具温中补脾滋补效果。

今天，为大家收集了一道“香辣鸡腿肉”，营养又美味，看着流口水，让我们一起来看看到底怎么做的吧~

鸡大腿（1个）、鸡蛋（1个）、青椒（1个）、蒜（3瓣）、姜（1块）、干辣椒（5个）、生抽、淀粉、耗油、料酒、盐、糖

### 【制作步骤】

第yi步：将鸡大腿取出、洗净、剔骨

第二步：将去骨的鸡腿肉先去皮，然后切成肉丁

第三步：将切好的鸡丁放于碗中，加入料酒、盐、打好的鸡蛋液和淀粉，搅拌均匀后腌制30分钟

第四步：将青椒切成菱形，蒜、姜切片，奥尔良烤鸡，干辣椒切碎，放置一旁备用

第五步：开火、上锅、热油，奥尔良烤鸡去哪里进货，先用中火将蒜、姜爆香，然后加入鸡丁，改大火翻炒至变色，冷冻奥尔良烤鸡批发，接下来倒入干辣椒，翻炒一会儿

第六步：翻炒片刻后，按顺序向锅中加入生抽、后又和糖，翻炒片刻至均匀

第七步：翻炒均匀后，向锅中加入青椒片，用大火继续翻炒片刻

第八步：翻炒均匀后即可出锅装盘。

奥尔良烤鸡生产厂家-奥尔良烤鸡-德信食品鸡翅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](http://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。