

鲍汁焖鸡酱料调料代加工 萍乡鲍汁焖鸡酱料 业吉轩食品质量保证

产品名称	鲍汁焖鸡酱料调料代加工 萍乡鲍汁焖鸡酱料 业吉轩食品质量保证
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

冬菇是香港人很喜爱的副食品，广东人一般都叫它做冬菇，其它省份的人叫它做香菇。香菇，又称复蕈、香菌，是世界的食用菇菌，在蘑菇中数香菇的食用价值和食疗价值。冬菇焖鸡是一道很入味的菜肴，也很下饭，焖煮过程还闻到很香的冬菇味道，特别诱人。”

冬菇焖鸡的材料

鸡肉相克食物500g 冬菇适量 陈皮1块 姜相克食物片3片

冬菇焖鸡的做法图片步骤，怎么做冬菇焖鸡好吃？

第1肉剁块、冬菇泡发，鲍汁焖鸡酱料调料批发，陈皮一块、姜片

第2肉加入糖、料酒、盐、姜片、油腌制

第3步锅里热油，下鸡肉煸炒

第4步图片步骤 第4肉煸炒变色

第5步有点焦黄时加入冬菇继续煸炒

第6步加入料酒、生抽翻炒均匀

第7步加入适量的水焖煮

第8步水差不多收干时，加入蚝油翻炒均匀即可

香焖鸡块的做法

香焖鸡块的材料

鸡块半只 油适量 盐适量 姜相克食物丝适量 辣椒适量 剁椒适量

香焖鸡块的做法图片步骤，怎么做香焖鸡块好吃？

第1块剁碎

第2步姜、辣椒切丝

第3步油锅烧热，放入鸡块爆炒

第4块全部都均匀地沾上油后，用锅铲帮助摊平，稍微煎制

第5块拨在一边，炒香姜丝

第6步混起来翻炒一下

第7步盖上锅盖焖，中途不时地翻炒，以防糊锅

第8步焖至8分熟时，放入青椒

第9步放盐

第10步放入适量剁椒

鲍汁焖鸡

鲍汁焖鸡是一道很有名的粤菜，一般粤菜饭馆都会有这道菜，其肉质鲜美嫩滑，营养丰富，深受大家的喜爱。

主料三黄鸡

半个 辅料鲍鱼汁3勺 酱油2勺 香葱2根 生姜少许 香菇1个 八角半个 食用油适量 少许 鲍汁焖鸡的做法1三黄鸡半个清洗干净备用。2三黄鸡剁成块，加入一勺鲍鱼汁，一勺酱油提前腌制1到2个小时。3把配料都清洗干净准备好。4鸡肉腌制好后，锅清洗干净倒入食用油烧热，鲍汁焖鸡酱料调料代加工，鸡块下锅，均匀地铺在锅里小火慢煎至微焦再翻炒煎另一边至微煎。5取半碗浓汤，我用的是骨头汤，没有的可以用清水代替。加入2勺鲍鱼汁，1勺酱油，搅拌均匀。6这时候鸡肉焦得差不多了，两边都微焦了。把调制好的鲍鱼汁均匀地淋在鸡肉上。7这时候倒入八角、香菇、蒜头、姜片一起翻炒均匀后，锅底聚拢盖上盖子一起焖煮15分钟左右。8焖煮15分钟后鸡肉已经比较松软了，因为是嫩鸡，不需要焖煮太久。这时候撒入葱花，香菜，可以试下要是味道不够加入少许一起翻炒一下就可以出锅了。9美味可口的鲍汁焖鸡就完成了，鲍汁焖鸡酱料调料代工厂家，香味四溢，满屋子都是浓浓的鸡肉香。而且鸡肉嫩滑爽口，非常的美味，萍乡鲍汁焖鸡酱料，孩子们就认准它了，太棒了，味道杠杠滴！

鲍汁焖鸡酱料调料代加工-萍乡鲍汁焖鸡酱料-业吉轩食品质量保证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）是山东济南，调味酱的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在山东领创宏图食品领导携全体员工热

情欢迎各界人士垂询洽谈，共创山东领创宏图食品更加美好的未来。