肯德基炸鸡叉骨腌料 御膳叉骨腌料 宫廷叉骨腌料厂家直销 炸鸡叉骨技术

产品名称	肯德基炸鸡叉骨腌料 御膳叉骨腌料 宫廷叉骨腌料厂家直销 炸鸡叉骨技术
公司名称	尉氏县汇香调味品厂
价格	20.00/公斤
规格参数	品牌:汇香 产地:河南 规格:1kg
公司地址	尉氏县洧川镇纸坊村（住所）
联系电话	13523007761

产品详情

炸鸡叉骨工艺流程

一、工艺流程：

原料肉——腌制——拌粉——预炸——成品

二、选用原料：

鸡叉骨

原料要求：色泽正常、无淤血、感官无变质、异味、无异物三、腌制： 1. 腌制料溶解：原料肉称重后——按配料比例准确称量辅料、冰水，然后腌料和冰水搅拌均匀，直到溶解为料液后，放入原料肉，温度为0~4℃

2. 将原料肉切开，然后把切好的原料肉放入配好的料液中搅拌均匀，腌制时间为6h以上。

四、拌粉

把腌制好的原料肉按比例称重拌粉

五、预炸

将拌粉后的叉骨在，160°C--170°C油温中预炸1-2分钟

在顾客需要时在称重炸制成品

炸制后的产品香气四溢、酥脆金黄可口，撒上孜然撒料或香辣撒料味道更佳