

厂家直销泰山花椒鸡酱料

产品名称	厂家直销泰山花椒鸡酱料
公司名称	淄博源源流香食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省淄博市淄川经济开发区
联系电话	15092305827 15092305827

产品详情

在生活中很多人都特别喜欢肉，不只由于鸡的营养价值高，还由于鸡的做法多种多样，在我国各地都有着很多特征的鸡肉做法，很多地域都由于鸡肉而，而且经常炖一些鸡汤喝还可以补身体，鲜花椒鸡是一种比拟的炖鸡办法，下面引见鲜花椒鸡的正宗做法

淄博源源流香食品有限公司以质量求生存，以信誉求发展，为广大新老客户提供高品质的产品，可靠的质量，超低的价位，供货及时等服务是我公司的宗旨。同时可为客户提供市场前沿信息，并提供技术指导。

淄博源源流香食品有限公司秉承“客户至上、品质上乘、创新无限、永续经营”之经营理念。我们提供给商业伙伴的不仅仅是单一的产品，更多的是协助客户店面经营，对客户进行引导性的服务，对客户所属行业进行分析，引导终端的销售潮流。

将鸡块用清水浸泡一个小时，泡出，然后冷水下锅加入两片姜片和少许料酒小火烧开焯水两分钟，厂家直销泰山花椒鸡酱料，要撇去焯水煮出的血沫，然后捞出后用温水清洗除去表面附着的血沫。

Q 焗锅时，选哪种干辣椒比较好？

A 干朝天椒、干头辣椒、干二金条辣椒、干灯笼椒等都可以。这些辣椒比较饱满，香味也足，但一定要先用小火焗香。

Q 做炒鸡较在意蚝油的质量，您平常都选用哪种蚝油？

A 做炒鸡放蚝油主要起到提鲜的作用，普通来说，用李锦记旧庄蚝油。

Q 炒鸡料（粉）什么时间下锅？

A 炒老鸡要在进高压锅之前下料，粉料才干够充分渗入到鸡肉中；假设是干炒鸡，干炒5分钟再下料正是时分。

厂家直销泰山花椒鸡酱料由淄博源源飘香食品有限公司提供。淄博源源飘香食品有限公司（www.51yylx.com）是从事“黄焖鸡酱料,老碗面酱料”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：经理。