

# 资阳炒鸡酱料批发厂家「多图」

产品名称	资阳炒鸡酱料批发厂家「多图」
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

小公鸡1000克（净重，剁块），大葱段40克，红杭椒25克（切片），姜块50克，大蒜子40克，新鲜小米辣25克（切片），八角两个，花椒30克，鲜青花椒15克，干辣椒段100克，炒鸡酱15克，米醋10克，老抽2克，味达美5克，辣油20克，白糖3克，鸡精10克，味精15克，盐2克，花生油250克，

锅内加入花生油200克烧热，加入鸡块煸炒至鸡块发硬，将由控掉。

1把鸡剁块洗净

2锅里烧水，水开后下入鸡块焯匀，捞出控净

3姜切片，炒鸡酱料批发厂家，香料放入小碗内备用，粉皮泡软

4做锅开战倒入油，烧热后下入切好的姜片、香料炸出香味，随即倒入鸡块（此时会崩锅，可用锅盖挡住）鸡块翻炒平均，待鸡肉紧实后倒入酱油继续翻炒，上色平均后起锅倒入高压锅，参加葱、蒜、老抽、松菇和泡松菇的水、甜面酱、盐（适量）

5盖上锅盖开锅后嗤嗤10分钟（看鸡而定）

6离火气馁后开锅盖，继续坐火开锅后（此时不盖锅盖）参皮煮3分钟，依个人口味参加盐、味精，即可出锅。撒香菜装点

炒鸡用烧煤的炉灶

Q 不少厨师炒仔鸡，成菜容易发黑，是老抽放得时间不对吗？

A 老抽要在临出锅前5分钟放入，充分火靠制，色泽才干红亮，老抽放入时间不能太早，否则加热时间长了，容易变黑。

Q 很多厨师做出的鸡口感发柴，缘由是什么？

A 一定是选用了不新颖的鸡或者是冻鸡。另外，放盐放早了，肉也会发死、发柴。

Q 做炒鸡，除了酱料，普通还用什么调料？

A 有黄豆酱、甜面酱、肉香王、花椒酱、海鲜酱、蚝油等，种类比较多，还有些厨师用子酱来调色，效果也很好。

资阳炒鸡酱料批发厂家「多图」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](http://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。