

厂家直销泰山花椒鸡酱料 合肥泰山花椒鸡酱料 源源流香酱料配方

产品名称	厂家直销泰山花椒鸡酱料 合肥泰山花椒鸡酱料 源源流香酱料配方
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

锅中注入食用油烧热下入鸡块炒出多余的水分，然后加入姜片，泰山花椒鸡酱料批发，大葱白，合肥泰山花椒鸡酱料，八角，泰山花椒鸡酱料采购，桂皮，香叶和干辣椒炒出香味。再倒入调好的酱料翻炒，厂家直销泰山花椒鸡酱料，让鸡块都均匀的上色，后倒入啤酒与鸡块持平，根据自己的口味再少量的加一点盐，然后开大火烧开后转中小火炖煮20分钟。

淄博源源流香食品有限公司是一家集生产加工、科研、营销为一体的现代化企业，拥有不错的产品开发、生产、科研能力。拥有管理队伍以及生产设备，确保了产品的质量和品质，已发展成为生产调味品的大型企业。

我觉得后的大蒜的加入可以让这道菜的味道锦上添花，大蒜不要切碎直接加入鸡肉中略微翻炒几下，让大蒜受热散发出香味即可，且一定要记住是后加入。

淄博源源流香食品有限公司是一家集生产加工、科研、营销为一体的现代化企业，拥有不错的产品开发、生产、科研能力。拥有管理队伍以及生产设备，确保了产品的质量和品质，已发展成为生产调味品的大型企业。

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，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。

厂家直销泰山花椒鸡酱料-合肥泰山花椒鸡酱料-源源留香酱料配方由淄博源源留香食品有限公司提供。
厂家直销泰山花椒鸡酱料-合肥泰山花椒鸡酱料-源源留香酱料配方是淄博源源留香食品有限公司（www.51yylx.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：经理。