

源源流香正宗炒鸡酱料 特色炒鸡酱料生产商供货 钦州炒鸡酱料

产品名称	源源流香正宗炒鸡酱料 特色炒鸡酱料生产商供货 钦州炒鸡酱料
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

青花椒香味共同，清麻微辣，把鸡肉的嫩、鲜和鲜笋的脆呈现得锋利和刺激，是一道花椒在菜肴中的盛装列席。在青花椒上市的日子里我常常用这道菜款待好友。

青、红辣椒清洗洁净，去蒂去籽，斜切成1cm长的段。莴笋削去外皮，切成与辣椒段同等大小的滚刀块，放入滚水煮3分钟，捞出，用凉水过凉。

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，特色炒鸡酱料批发价格，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。

小公鸡1000克（净重，特色炒鸡酱料生产商供货，剁块），大葱段40克，红杭椒25克（切片），正宗炒鸡酱料厂家销售，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) 土公鸡宰杀治净，钦州炒鸡酱料，剁成3厘米见方的块，洗净备用；土豆去皮，切2厘米见方的块；青、红椒切小块洋葱洗净切小块。

(2) 锅内放入色拉油烧至六成熟时放入鸡块小火煸炒5分钟，待其水分将干时烹入料酒出香，放姜片、干辣椒节、花椒、蒜瓣、八角、葱节、中火翻炒2分钟，放糖色、酱油、鸡精、胡椒粉，盐中火再炒1分钟，掺入鲜汤、土豆块小火烧30分钟后放洋葱块、青椒块、红椒块、味精调匀后出锅，放入大盘即可。

源源流香正宗炒鸡酱料-特色炒鸡酱料生产商供货-钦州炒鸡酱料由淄博源源流香食品有限公司提供。淄博源源流香食品有限公司（www.51yylix.com）是一家从事“黄焖鸡酱料,老碗面酱料”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“源源流香”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使源源流香在食品饮料项目合作中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！