

餐饮连锁酱料代加工价格 山东厨小乐

产品名称	餐饮连锁酱料代加工价格 山东厨小乐
公司名称	山东厨小乐调味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省东营市广饶县花官镇工业园区
联系电话	18954683658

产品详情

山东厨小乐调味食品有限公司专注辣椒油代加工，辣椒油代加工厂家，辣椒油包代加工，辣椒酱代加工，辣椒酱代加工厂家，黄焖鸡酱料厂家，黄焖鸡酱料代加工，黄焖鸡酱料代工，老碗面酱料厂家，老碗面酱料代加工，老碗面酱料代加工，瓦香鸡酱料厂家，瓦香鸡酱料代加工，餐饮连锁酱料代加工价格，瓦香鸡酱料代加工，啵啵鱼酱料厂家，啵啵鱼酱料代工，啵啵鱼酱料代加工，黑椒酱代加工，黑椒酱代工，黑胡椒酱料代工，黑胡椒酱料代加工，鲍汁焖鸡酱料代工，鲍汁焖鸡酱料代加工

舌尖椒麻鸡

那些“四川”来的朋友

强烈推荐这款!!!

精选上等青麻椒

长时间焖煮让麻椒独有的味道与鸡肉

的融合在一起

每一口都过瘾

04风情咖喱鸡

异域风情咖喱鸡

无疑是小饿君的爱

开盖瞬间

咖喱的浓香立马在房间里蔓延开来

甚至连鸡肉里都有咖喱的味道

满足了像小饿君这种喜欢吃咖喱的人

爆汁麻辣焖虾

个头饱满的明虾

是老板每天早晨到市场精心挑选的

好食材保证美食的纯正味道

鲜甜爽滑的虾肉

混杂着咸香酱汁

只能用两个字来表达

山东厨小乐调味食品有限公司专注辣椒油代加工，辣椒油代加工厂家，辣椒油包代加工，辣椒酱代加工，辣椒酱代加工厂家，餐饮连锁酱料代加工哪家好，黄焖鸡酱料厂家，黄焖鸡酱料代加工，黄焖鸡酱料代工，老碗面酱料厂家，老碗面酱料代加工，老碗面酱料代工，瓦香鸡酱料厂家，瓦香鸡酱料代加工，瓦香鸡酱料代工，啵啵鱼酱料厂家，啵啵鱼酱料代工，啵啵鱼酱料代工，黑椒酱代加工，黑椒酱代工，黑胡椒酱料代工，黑胡椒酱料代加工，鲍汁焖鸡酱料代工，鲍汁焖鸡酱料代加工

判定一只鸡是否，要从它的肉质着手

撕一坨鸡肉，浇上一小勺浓郁的汤汁

再配上一份白米饭

香香辣辣的口感

每一口都是味蕾的享受

别提有多满足！

小

超多品种任你选择

想吃啥就买啥～

不仅在选材上十分讲究

在用料和工艺上

也十分的下功夫

多种口味，满足你挑剔的胃

鸡汤+鲍汁，鲜香浓郁

真乃拌饭佳品，吃完唇齿留香

一日去朋友家吃饭，煮了个鲍汁焖鸡，餐饮连锁酱料代加工厂家，味道真是好极了，于是请教了她做法回来自己试了下。买了半只三黄鸡，用李锦记的鲍鱼汁，加上马铃薯和洋葱，一起焖熟，不错，味道差不多，既有鸡的肉香，又有海的味道，浓郁中透露着清香，呵呵，偷师成功。

材料

三黄鸡半只，洋葱个，马铃薯个，姜适量，蒜适量，鲍鱼汁适量

做法

- 1.将鸡斩件，马铃薯切块，洋葱切片，准备好姜丝蒜蓉。
- 2.起油锅，爆香姜蒜，下鸡煸炒。
- 3.鸡要炒的皮有点变黄，汕尾餐饮连锁酱料代加工，然后加入马铃薯，洋葱一起炒匀。
- 4.加入适量的鲍鱼汁，加适量的水烧开，中小火焖15分钟。
- 5.煮好后大火收干汁液。
- 6.味道不一般的鲍汁焖鸡出锅了，香哦。

餐饮连锁酱料代加工价格-山东厨小乐(推荐商家)由山东厨小乐调味食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东厨小乐调味食品有限公司(www.chuxiaole.com)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!