

# 凉拌陈醋鸡爪批发价格 胜缘食品厂家 扬州陈醋鸡爪批发价格

产品名称	凉拌陈醋鸡爪批发价格 胜缘食品厂家 扬州陈醋鸡爪批发价格
公司名称	六安市胜缘食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	六安市裕安区分路口镇街道
联系电话	15005698754

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：六安市胜缘食品有限公司

### 陈醋去骨鸡爪的做法

六安市胜缘食品有限公司为提升品牌影响力及适应市场发展需求，公司对品牌已进行全方面升级；基于在冷冻品领域多年建立的品牌优势、大别山地区美味生态食材及传承安徽美食文化，在原有“胜缘”品牌的基础上，创建代表时尚健康的“尚康”品牌。

### 陈醋去骨鸡爪的做法

食材用料：去骨鸡爪 七个，陈醋 半瓶，米醋 适量，正宗陈醋鸡爪批发价格，白砂糖 一勺，盐 适量，姜 一块，花椒 适量。陈醋去骨鸡爪的做法：1.食材洗净切好备用。2.锅中倒入适量清水将所有食材放入上灶煮上30分钟。3.捞起放入凉水中将去骨鸡爪上的油冲洗净。4.锅中倒入陈醋和米醋以及盐和白砂糖煮沸。5.将去油的去骨鸡爪放煮上10分钟便可起锅。6.起锅装上盘就可享用了。

### 陈醋鸡脚做法

六安市胜缘食品有限公司已通过ISO9001：2008质量管理体系认证及SC生产许可认证，被评为“市级农业产业化龙头企业”、“六安市品牌产品”、“六安市商标”、“安徽省商标”等。

### 陈醋鸡脚做法

食材清单：鸡爪500g左右、柠檬2个、生姜适量、大蒜1整个、花椒10粒、八角3个、小尖椒2个、白糖适量、陈醋100克、味极鲜120克、盐根据自己口味加、我加了2勺白酒适量、洋葱1个、水适量

陈醋鸡脚做法烹饪步骤1买的是那种新鲜砍下来的鸡爪。洗干净，切成3块。泡水2个小时

陈醋鸡脚做法烹饪步骤2把姜切片。放锅里。八角，花椒。把鸡爪放锅里，凉拌陈醋鸡爪批发价格，打开火，加白酒。（有料酒可以换料酒加）鸡爪开了在中火煮15分钟。

陈醋鸡脚做法烹饪步骤3煮好的鸡爪倒出来冲冷水。冲几遍。（喜欢吃有嚼劲的可以拿冰水泡）我的没有。有小孩车，所以没有用冰水泡。冰水泡个30分钟就可以了。把鸡爪捞上来。放盆子里，加柠檬（切成片），洋葱（切成丝）尖椒（切小），盐，白糖，柠檬陈醋鸡爪批发价格，陈醋，味极鲜，冷水适量，用筷子搅拌好。放冰箱就可以啦。我放隔夜味道更入味。不放隔夜少也要泡4-5个小时才入味

六安市胜缘食品有限公司已通过ISO9001：2008质量管理体系认证及SC生产许可认证，被评为“市级农业产业化龙头企业”、“六安市品牌产品”、“六安市商标”、“安徽省商标”等。

陈醋鸡爪一种比较受到消费者喜爱的食物，它在我们生活中的消费市场是比较广阔的。陈醋鸡爪的制作方法1主要的原因在于我们的原材料上，如果我们选择了好的原材料，对我们制作出一份成功的陈醋鸡脚是非常关键的。现在就让我们一起来看看文章介绍的陈醋鸡爪的做法吧。

对于这样一种比较常见的食物，我们应该要知道它的做法，这样才能够生活中正确的食用它，辨别出陈醋鸡爪独特的风味。同时，扬州陈醋鸡爪批发价格，建议大家在平时可以多了解一些关于陈醋鸡爪的相关资料。

陈醋鸡爪的做法：

陈醋鸡爪的做法1.鸡脚买回来剪掉指甲清水洗干净。

陈醋鸡爪的做法2.锅里注入一半清水放姜与丁香把鸡脚放进去烧开水焯。

陈醋鸡爪的做法3.然后过冷河，将油完全冲干净。

陈醋鸡爪的做法4.将辣椒放入锅里，注入大半瓶陈醋。

陈醋鸡爪的做法5.加入适量白糖以及盐，调至到自己喜欢的咸甜度开始煮沸。

陈醋鸡爪的做法6.待陈醋冷却之后把飞过水的鸡脚浸泡到锅里。

陈醋鸡爪的做法7.盖上锅盖放入冰箱三天即可取出。（期间要翻动让陈醋完全浸透鸡脚）食用之前放些熟花生搭配鸡脚一起吃更加美味。

凉拌陈醋鸡爪批发价格-胜缘食品厂家-扬州陈醋鸡爪批发价格由六安市胜缘食品有限公司提供。六安市胜缘食品有限公司（[www.lasysp.com](http://www.lasysp.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！