

蒜香陈醋鸡爪报价 胜缘食品有限公司 许昌陈醋鸡爪报价

产品名称	蒜香陈醋鸡爪报价 胜缘食品有限公司 许昌陈醋鸡爪报价
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

陈醋鸡脚

六安市胜缘食品有限公司是一家集食材、冷冻禽副产品、餐饮半成品、休闲食品等研发、生产、销售为一体的专业化食品企业。

陈醋鸡脚

健康功效八角:理气、止痛、温阳

白糖:活血化瘀

陈醋鸡脚的食材用料鸡脚 500克陈醋 适量剁椒 适量蒜瓣 1个生姜 1块相克食物八角 5粒生抽 适量白糖 适量相克食物盐 适量

陈醋鸡脚的做法

- 1.准备好食材；
- 2.鸡脚剪去指甲入锅焯水；
- 3.熬制汤汁，加入适量盐，白糖，生抽，陈醋，八角，泡椒陈醋鸡爪报价，姜片；

4.鸡脚浸泡于熬制好的汤汁中入味即可；

5.成品；

陈醋去骨鸡爪

六安盛源食品有限公司提升品牌，提升品牌影响力，满足市场发展需求。基于多年来在冷冻产品领域确立的品牌优势，大别山区美味的生态食品原料，以及对徽菜文化的传承，代表时尚与健康的“上康”品牌是在原有“盛源”品牌的基础上建立起来的。

陈醋去骨鸡脚

然后把所有的原料如去骨的鸡脚和大蒜放入一个盆中，倒入酱油和陈醋，酱油和陈醋放入一半的鸡脚中，倒入冷开水，直到鸡脚几乎淹没。然后搅拌均匀，用保鲜膜密封，冷藏7小时，在此期间搅拌几次，并尝试浸泡所有去骨鸡脚！太好吃了！用陈醋去除鸡脚骨的方法步骤4然后将所有原料如去骨的鸡脚和大蒜放入盆中，倒入酱油和陈醋，将酱油和陈醋放入一半的鸡脚中，倒入冷开水，蒜香陈醋鸡爪报价，直到鸡脚几乎淹没。然后搅拌均匀，用保鲜膜密封，冷藏7小时，在此期间搅拌几次，许昌陈醋鸡爪报价，并尝试浸泡所有的鸡脚！太好吃了！

六安市胜缘食品有限公司是一家集食材、冷冻禽副产品、餐饮半成品、休闲食品等研发、生产、销售为一体的专业化食品企业。公司坐落于六安市裕安区分路口镇开发区，总投资达7000余万元，员工300余人，年产销额1.5亿元。

爽脆陈醋鸡脚

食材清单：生鲜鸡脚1000、陈醋1碗（吃饭碗）、酱油1碗（吃饭碗）、冰糖150g、生姜适量（去鸡腥味用）、辣椒根据口味定、罗汉果半个、饮用水一碗、

爽脆陈醋鸡脚烹饪步骤1、准备好所需要的材料

爽脆陈醋鸡脚烹饪步骤2、首先将一碗水和冰糖、半只罗汉果放锅里加热直至冰糖全融化，然后加入陈醋、酱油、生姜、辣椒一起煲滚1-2分钟，关火等冷却待用~

爽脆陈醋鸡脚烹饪步骤3、其次，将鸡脚煲熟

。进锅大火煲滚后，小火再煲5分钟。起锅用清水冲净胶质，用冰水浸泡30分钟，晾干水放盆里待用~

爽脆陈醋鸡脚烹饪步骤4、后，将冷却完全的酱料，倒进装鸡脚的盆里将鸡脚浸没，然后放冰箱冷藏一个晚上，第二天就可以吃了~步骤5次日，爽脆陈醋鸡脚完成

蒜香陈醋鸡爪报价-胜缘食品有限公司-许昌陈醋鸡爪报价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）有实力，信誉好，在安徽六安及其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进胜缘食品有限公司和您携手步入辉煌，共创美好未来！