

# 调味料代加工生产厂家 舟山调味料代加工 山东厨小乐品质保证

产品名称	调味料代加工生产厂家 舟山调味料代加工 山东厨小乐品质保证
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

黄焖鸡酱料厂家，黄焖鸡酱料代加工，黄焖鸡酱料代工，调味品代加工厂家，调味料代加工工厂，餐饮调味品代加工，餐饮调味料代加工，复合调味料代加工，餐饮连锁酱料代加工，调味包代加工，酱料包代加工，粉料代加工，调味油代加工、

黄焖鸡酱料食品类纯正黄焖鸡酱料批总公司很多年从业生产制造黄焖鸡酱料和黄焖鸡酱料批发等工作中，因口感纯正、价廉物美遭受众多顾客五星好评！假如想掌握大量黄焖鸡酱料市场销售、黄焖鸡酱料价钱、黄焖鸡酱料零售等难题，热烈欢迎拨通咨询！全部学员先品味，调味料代加工生产厂家，令人满意再学习培训。1、创业赚钱不易，请学员一定要比照口感，舟山调味料代加工，掏钱学到真本事才行，不美味的千万别学。2、教给所有技术性，包括酱汁秘方，学习培训完后不用从人们店里进一切料，为您节约正中间价差及物流运费，大幅度降低制做成本费，也省掉了每一年的加盟费用。3、学员可在店里长期见习，很少收一分钱培训费黄焖鸡酱料，黄焖鸡酱料，调味料代加工工厂，黄焖鸡酱料，学到令人满意才行，无须担忧因不娴熟危害自己创业。

黄焖鸡有三绝：一品汤，茶汤颜色洪亮、口味滋糯、老到醇正、油而外焦里嫩、意犹未尽。二品肉，制成品亮丽、肉质地软嫩。三品米，香味浓厚、筋道有韧性。黄焖鸡酱配方大曝光黄豆酱1000克，香油1000克，柱候酱250克，海鲜酱250克，豆瓣酱250克，沙爹酱250克，鸡汁300克，红烧酱油200克，生抽酱油200克，白砂糖150克，味精150克，十三香10克，鸡精150克，牛浸膏5克，鲍鱼汁500克，五香粉50克。腌渍鸡肉料配方白胡椒粉10-15克，鸡肉香料10-15克，嫩肉粉10-15克，调味料代加工价格，盐30克。黄焖鸡香辛料配方桂皮2克，麻椒3克，香2克，2克，八角5克，丁香花1克，荜拔1克，良姜5克，良姜2克，1克，香果一个，1克，4克，金白蔻1克，茯苓6克。黄焖鸡白米饭汤配方麻椒2克，桂皮3克，八角3克，香2克，丁香花1克，小葱段50克，生姜片60克，胡椒粉5克，干香菇30克，将左右全部香辛料清理装入料包内，随后装入姜蒜，胡椒粉，大骨汤2500克煮沸，添加料包文火熬料一小时！

黄焖鸡酱料厂家，黄焖鸡酱料代加工，黄焖鸡酱料代工，调味品代加工厂家，调味料代加工工厂，餐饮调味品代加工，餐饮调味料代加工，复合调味料代加工，餐饮连锁酱料代加工，调味包代加工，酱料包代加工，粉料代加工，调味油代加工

酱料打开后请勿往把水滴到黄焖鸡酱料桶里面避免毒菌。

家庭简单使用说明：如果家里没有高压锅或者砂锅，可以用电锅或者在煤气灶上用普通锅也可以，一家人吃，一般都买整只鸡，大约重量在2斤半左右或者3斤左右，把整只鸡剁块后放电锅或普通锅内，加少许姜片+少许香菇(香菇要用水泡开)+加水700ml(可根据自己平常炖鸡加水的量来衡量也可以)+酱是1斤鸡肉加75ml料(可根据鸡肉重量来加酱料)，然后盖上盖小火炖，等到水煮到一半的时候，可大火炒收下汁，喜欢吃辣椒的，可以放些青椒，然后就可以用餐了，打开锅盖就能闻到香喷喷的黄焖鸡了和外面卖的一样一样味道，当然高压锅压出来的比咱们用电锅煮的要进味。家里有高压锅和砂锅的家庭可根据酱料瓶上的操作使用，不过家庭简单吃法还是有特别味道的。

调味料代加工生产厂家-舟山调味料代加工-山东厨小乐品质保证由山东厨小乐调味食品有限公司提供。山东厨小乐调味食品有限公司(www.chuxiaole.com)有实力，信誉好，在山东东营的调味酱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山东厨小乐和您携手步入辉煌，共创美好未来！