

速冻鸡爪批发 六安胜缘去骨凤爪 江苏鸡爪批发

产品名称	速冻鸡爪批发 六安胜缘去骨凤爪 江苏鸡爪批发
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

无骨鸡爪是怎么做出来

胜缘食品，秉持“胜在品质，缘结八方”的经营理念，速冻鸡爪批发，与“质结缘、品立缘、心交缘、和胜缘”的服务理念，为广大餐饮行业及终端消费者提供健康美食，公司销售网络已覆盖全国各省市。“但胜者，缘俱足”。胜缘食品期待与您携手同行，共创辉煌！

无骨鸡爪是怎么做出来

鸡爪冷却透后，江苏鸡爪批发，即可进行脱骨处理。具体方法是，将鸡爪控净水分，左手拿起一只鸡爪，使鸡爪掌心向下，用右手手指甲在鸡爪的三根趾背上顺着骨各划一道（或右手持小刀，用刀尖），再用手掐去鸡爪的趾尖（也可提前先剃去），然后用拇指和食指捏住鸡爪趾骨的前端，由爪尖向掌心方向推送，精选鸡爪批发，在推到底的时候，即可将爪骨取出。照此法把鸡爪骨全部取出。鸡爪后端的大骨，则由上方向掌心推送，推到底时，便可将骨头取出。

鸡爪如何去骨

六安盛源食品有限公司的“盛源”主要经营冷冻产品和美味食品原料。“上康”主要经营半成品食品和休闲食品。这两个品牌相互促进，相互补充。其使命是传承和发展徽菜文化。它致力于创新、创造和创造多样化的高质量产品。

如何去除鸡爪上的骨头

具体的方法是控制鸡爪的含水量。左手拿起鸡的一只爪子，这样鸡的手掌就向下了。用右手的指甲，炸鸡爪批发，沿着鸡爪子三个脚趾后面的骨头画一条线(或者用右手拿刀，用刀尖)。然后掐掉鸡爪子的脚趾尖(或者提前切掉)。然后用拇指和食指捏住鸡爪趾骨的前端，将其从脚趾推到手掌。当把它推到终点时，爪骨可以按照这个方法，把所有的鸡爪骨都取出来。鸡爪后端的大骨头被从顶部推到手掌，当被推到底部时，骨头可以被取出。第六步:用清水浸泡。鸡脚去骨后，用流动清水浸泡约2小时后再烹饪。如果不能一次性用完，可以放入冰箱冷藏，但不能冷冻，否则会影响其脆、嫩、鲜、凉的特性。

六安市胜缘食品有限公司的“胜缘”以经营冷冻品及食材为主导产品，“尚康”以经营餐饮半成品、休闲食品为主要产品，双品牌相互促进和补充，以传承和发扬徽菜文化为使命，致力创新、创造，打造多样化与高品质的产品。

卤无骨凤爪的做法？

卤无骨凤爪的做法

无骨凤爪500g 廖排骨卤料1包

1. 无骨凤爪洗干净，剪去无骨凤爪的指甲，放入开水中煮2分钟除血1水，然后捞起过冷水，晾干。
2. 锅内加入清水（没过无骨凤爪即可），倒入廖排骨卤料，无骨凤爪倒进卤水里。闭盖煮至无骨凤爪熟透（筷子轻松通过无骨凤爪即可）。
3. 关火，让无骨凤爪在卤水中浸泡1小时，充分入味。

速冻鸡爪批发-六安胜缘去骨凤爪-江苏鸡爪批发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）是一家从事“皖西白鹅,冷冻食品,熟食,调理半成品”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“皖西白鹅,冷冻食品,熟食,调理半成品”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使胜缘食品有限公司在其它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！