

丽江鲍汁焖鸡酱料代加工 山东领创宏图放心选购

产品名称	丽江鲍汁焖鸡酱料代加工 山东领创宏图放心选购
公司名称	山东领创宏图餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省济南市历城区华龙路
联系电话	18660117203

产品详情

剁椒焖鸡的做法

椒焖鸡下饭菜家常菜三黄鸡

剁椒焖鸡的材料

三黄鸡1000g 油适量 盐适量 剁椒适量 姜相克食物丝适量 醋相克食物适量 调味鲜适量 味精相克食物适量

剁椒焖鸡的做法图片步骤，怎么做剁椒焖鸡好吃？

肉清洗干净，

第2步斩件。

第3步剁椒适量，

第4步姜丝适量。

第5步油烧开倒进鸡肉炒片刻，调点醋去味。

第6步放进剁椒炒片刻，加盐入味。

第7步放清水煮30分钟，

第8步放进姜丝，胡椒粉。

第9步后调入调味鲜，味精烧开。

0步出锅。

山东领创鸿图餐饮管理有限责任公司潜心油辣子代加工，油辣子代加工生产厂家，油辣子包代加工，辣酱代加工，辣酱代加工生产厂家，黄焖鸡酱料生产厂家，黄焖鸡酱料代加工，黄焖鸡酱料代工生产，老碗面酱料生产厂家，老碗面酱料代加工，老碗面酱料代加工，瓦香鸡酱料生产厂家，瓦香鸡酱料代加工，瓦香鸡酱料代加工，啵啵鱼酱料生产厂家，啵啵鱼酱料代工生产，啵啵鱼酱料代加工，黑椒酱代加工，黑椒酱代工生产，

作法1.将鸡斩件，土豆切片，洋葱切片，准备好姜片蒜末。2.起油锅，进行爆香葱姜，下鸡爆锅。3.鸡要炒的皮有点儿变黄，随后添加土豆，圆葱一起炒匀。4.添加适量的鲍鱼汁，加适当的水烧开，中文火焖15分钟。5.煮好后火灾收湿液汁。6.味儿不一般的鲍鱼汁焖鸡起锅了，香哦。

山东领创宏图餐饮食品有限公司专注鲍汁焖鸡酱料代工，鲍汁焖鸡酱料代加工厂，鲍汁焖鸡酱料厂家，啵啵鱼酱料厂家，啵啵鱼酱料代工，啵啵鱼酱料代加工，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，鲍汁焖鸡酱料代加工定制，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，鲍汁焖鸡酱料代加工工厂，瓦香鸡酱料厂家，鲍汁焖鸡酱料代加工价格，瓦香鸡酱料代加工，瓦香鸡酱料代加工，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

烹饪技巧

- 1、做菜之前把所有的用料包括调料都备好，丽江鲍汁焖鸡酱料代加工，操作过程就会得心应手、非常顺利；炖鸡一定要加开水，否则炒热的鸡肉被凉水一激，鸡肉就会发死不好吃了，这就是加热香菇水的原因；
- 2、后的青红椒非必须，喜欢可以多加，不喜欢可以不加；
- 3、这个菜我做的只是稍有辣味儿，如果特别喜欢辣，可以多加干辣椒并掰开煸炒；
- 4、后的收汁自己把握，想要汤汁多一些可以少收一会儿，想要汤汁粘稠就多收一会儿，没有固定的标准，这是家常菜的特点——适合自己的就是的；
- 5、别忘了焖一锅米饭。

丽江鲍汁焖鸡酱料代加工-山东领创宏图放心选购由山东领创宏图餐饮管理有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东领创宏图餐饮管理有限公司（www.yejixuan.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!