

# 江门酱料研发 山东厨小乐厂家直销 酱料研发厂家

产品名称	江门酱料研发 山东厨小乐厂家直销 酱料研发厂家
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

山东厨小乐调味食品有限公司专注辣椒油代加工，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，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，瓦香鸡酱料厂家，瓦香鸡酱料代加工，瓦香鸡酱料代加工，江门酱料研发，啵啵鱼酱料厂家，啵啵鱼酱料代工，啵啵鱼酱料代加工，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，鲍汁焖鸡酱料代工，鲍汁焖鸡酱料代加工

鲍汁源于粤菜，经过多年改良调配，现在已经是各菜式普遍应用的一种调味佳品。鲍汁捞饭、鲍汁捞面、鲍汁焖鸡、鲍汁卤味等等，众多让大家耳熟能详的菜品，都源于鲍汁。

为了让大家在家也能做出这般轻奢美味，今天分享三款简单美味的鲍汁菜式，欢迎大家尝试！

1

### 鲍汁焖鸡

食材：鸡

调料：葱花、姜片、蒜、凤球唛鲍鱼汁

做法：

- 1、鸡洗净切块，洋葱切成小片；
- 2、热锅烧油，加入姜片、蒜炒香，再加入鸡块翻炒至变色；
- 3、加入洋葱、凤球唛鲍鱼汁、盐、清水焖煮15分钟，撒上葱花，即可出锅。

## 鲍汁焖花胶的做法（海鲜家常菜）

### 原料

- 1.花胶2根、西兰花2小朵、高汤适量（用的是火腿鸡熬的汤底）。
- 2.姜2片、葱段少许、料酒、鲍鱼汁2勺、生抽1勺各适量。

### 制作过程

- 1.花胶用清水浸过夜，然后洗净剪短。
- 2.水开后加入花胶、姜片、葱段及适量料酒煮20分钟。
- 3.将花胶取出洗净然后浸在冷水中。
- 4.高汤（今晚做火腿鸡，汤底不浪费用来做焖花胶的汤底，呵呵）煮开后加入花胶、2勺鲍鱼汁及1勺生抽。
- 5.搅拌均匀后大火煮开后小火焖45分钟。
- 6.将西兰花焯熟放碟面上即可。

山东厨小乐调味食品有限公司专注辣椒油代加工，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，酱料研发工厂，黄焖鸡酱料厂家，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，瓦香鸡酱料厂家，瓦香鸡酱料代加工，瓦香鸡酱料代加工，啵啵鱼酱料厂家，啵啵鱼酱料代工，啵啵鱼酱料代加工，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，鲍汁焖鸡酱料代工，鲍汁焖鸡酱料代加工

## 鲍汁焖鸡的做法

### 简单又美味 鲍汁焖鸡的做法图解1

#### 步骤1

#### 准备好食材

### 简单又美味 鲍汁焖鸡的做法图解2

#### 步骤2

鸡胸肉切成小块，加入适量胡椒粉，1勺生抽，酱料研发哪家好，一勺料酒，一个鸡蛋，酱料研发厂家，和生粉抓匀，腌制20分钟以上

### 简单又美味 鲍汁焖鸡的做法图解3

### 步骤3

杏鲍菇切段切十字花，青红椒切切片，洋葱切片，葱切断，姜切片，蒜瓣即可

简单又美味 鲍汁焖鸡的做法图解4

### 步骤4

国内烧油，感到热即可

简单又美味 鲍汁焖鸡的做法图解5

### 步骤5

腌制好的鸡胸肉一块块下，两面煎

简单又美味 鲍汁焖鸡的做法图解6

### 步骤6

两面金光后备用

简单又美味 鲍汁焖鸡的做法图解7

### 步骤7

锅内加入葱蒜煎，煎出香味

简单又美味 鲍汁焖鸡的做法图解8

### 步骤8

倒入杏鲍菇以及洋葱段翻炒，炒出香味，杏鲍菇微软即可

简单又美味 鲍汁焖鸡的做法图解9

### 步骤9

将其倒进砂锅内

简单又美味 鲍汁焖鸡的做法图解10

### 步骤10

上面放入煎好的鸡胸肉

简单又美味 鲍汁焖鸡的做法图解11

### 步骤11

放两勺黄豆酱

简单又美味 鲍汁焖鸡的做法图解12

步骤12

适量胡椒粉以及一点糖

简单又美味 鲍汁焖鸡的做法图解13

步骤13

一勺鲍汁

简单又美味 鲍汁焖鸡的做法图解14

步骤14

一碗高汤

简单又美味 鲍汁焖鸡的做法图解15

步骤15

开大火焖煮10分钟

简单又美味 鲍汁焖鸡的做法图解16

步骤16

加入事先泡好的油豆腐皮

简单又美味 鲍汁焖鸡的做法图解17

步骤17

再加入切好的青红椒，焖制断生

简单又美味 鲍汁焖鸡的做法图解18

步骤18

出锅

江门酱料研发-山东厨小乐厂家直销-酱料研发厂家由山东厨小乐调味食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东厨小乐调味食品有限公司（[www.chuxiaole.com](http://www.chuxiaole.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!