餐饮酱料研发定制 潮州餐饮酱料研发 山东厨小乐品质保证

产品名称	餐饮酱料研发定制 潮州餐饮酱料研发 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

做法：步：把鸡肉剁碎块，泡，生姜片，平菇片，腌制鸡肉料拌匀，腌制30分鐘；第二步：把食物放进高压锅，添加许700克水，添加黄焖鸡酱拌匀，容易上火中火烤开上汽关小火，5分鐘后熄火，焖5分鐘放空气出锅；第三步：把压完的黑椒鸡块放到石锅内，加辣椒煮出味就能上菜。知识结构图3斤鸡肉加酱240克上下，料汁依据南北方差异，酱汁的甜咸度不一样，依据具体情况灵便调节。制做黄焖鸡必须留意的地区有3点：、黄焖鸡酱汁配制要恰当，那样做出去才可以香气浓厚；第二、加高压锅焖制，更能节约烹制時间，超过口味滋糯，鸡肉软嫩；第三、终在炒糖色浓稠使成菜超过味儿醇正；第四、喜爱吃辣椒的，在抑制鸡肉的那时候添加适量的辣椒干和麻椒。

黄焖鸡有三绝：

一品汤，汤色红亮、口感滋糯、老道醇厚、油而不腻.、回味无穷。

二品肉，成品靓丽、肉质滑嫩。

三品米，香气浓郁、劲道有韧劲。

黄焖鸡酱配方大揭秘

甜面酱1000克，蚝油1000克，柱候酱250克，海鲜酱250克，黄豆酱250克，沙爹酱250克，鸡汁300克，红烧酱油200克，生抽200克，白糖150克，鸡精150克，十三香10克，味精150克，牛浸膏5克，餐饮酱料研发工厂，鲍鱼汁500克，五香粉50克。

腌制鸡肉料配方

白胡椒粉10-15克，鸡肉香精10-15克，嫩肉粉10-15克，盐30克。

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

“ 一只鸡的传说，一道菜的餐厅。 ” 黄焖鸡火了。不知什么时候，在全国的大街小巷，沙县小吃不再是“ 街头霸王 ”，一间间名为“ 黄焖鸡米饭 ” 的小馆子走进了们的视线。

黄焖鸡米饭是历史传统名吃，起源于济南。早时期，济南府鲁菜名店"吉玲园"由于名厨云集，佳肴迭出而红极一时。各商富贾，达官显贵纷至沓来。与当时的"汇泉楼"聚丰德"并称省城三大名店。

其招牌菜"百草黄焖鸡 ” 更是深受时任山东省韩复榘的喜爱。他曾为此赏银三十块，并称赞说："此鸡匠心独运，是上品之上，餐饮酱料研发工厂，当为一绝。选料精细，必须是鲜嫩鸡腿肉。投料准确，对所用主料都需严格过称下锅。锅体讲究，必须用江苏宜兴产的砂锅，不能用金属器皿。烹饪讲究，每次制作鸡肉重量不得超过2斤，确保食料配比。注重火功，一次制作的时间不得超过6分钟，潮州餐饮酱料研发，确保肉质鲜嫩汤浓味厚，二次收汤注重肉香及口感，老汤亦纯美无比。大米用前先筛后簸，杂物，凡半粒者全剔除粒粒如玉。食用时，外加一道咸菜或老虎菜或腌制辣椒，餐饮酱料研发定制，味道更佳。浇入米饭中一同食用，更加彰显唇齿留香的境界。

黄焖鸡米饭采用酱料工艺技术，所需十余种香料必须选用药材。黄焖鸡配料讲究君臣佐史配伍相益，调和得当。鸡肉含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类，是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。

要说做黄焖鸡米饭有什么秘诀，除了还不错的味道，更多是得益于极低的培训和成本。如同黄焖鸡米饭的加盟广告中所说的那样，只需学习一天，包教包会。这个江湖规矩的破坏者告诉我们，不用有丰富的厨师经验，不用精进某种手艺，甚至不用太勤劳。只要有了黄焖鸡的专用复合酱料，万事大吉。

餐饮酱料研发定制-潮州餐饮酱料研发-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）在调味酱这一领域倾注了诸多的热忱和热情，山东厨小乐一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：韩经理。