

鲍汁焖鸡酱料代加工定制 山东厨小乐 肇庆鲍汁焖鸡酱料代加工

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 鲍汁焖鸡酱料代加工定制 山东厨小乐 肇庆鲍汁焖鸡酱料代加工 |
| 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，鲍汁焖鸡酱料代加工工厂，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

鲍汁焖鸡是一款家常类菜品，制作原料主要有三黄鸡、洋葱、马铃薯等。

中文名 鲍汁焖鸡 主要原料 三黄鸡 是否含防腐剂 否 副作用 无

材料

三黄鸡半只，洋葱个，马铃薯个，姜适量，蒜适量，鲍鱼汁适量

做法编辑

- 1.将鸡斩件，马铃薯切块，洋葱切片，准备好姜丝蒜蓉。
- 2.起油锅，爆香姜蒜，下鸡煸炒。
- 3.鸡要炒的皮有点变黄，然后加入马铃薯，洋葱一起炒匀。
- 4.加入适量的鲍鱼汁，加适量的水烧开，中小火焖15分钟。
- 5.煮好后大火收干汁液。
- 6.味道不一般的鲍汁焖鸡出锅了，香哦。

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，鲍汁焖鸡酱料代加工定制，老碗面酱料厂家，老碗面酱料代加工，老碗面酱料代工，瓦香鸡酱料厂家，瓦香鸡酱料代加工，瓦香鸡酱料代工，啵啵鱼酱料厂家，啵啵鱼酱料代工，啵啵鱼酱料代工，黑椒酱代加工，黑椒酱代工，黑胡椒酱料代工，肇庆鲍汁焖鸡酱料代加工，黑胡椒酱料代加工，鲍汁焖鸡酱料代加工生产厂家，鲍汁焖鸡酱料代工，鲍汁焖鸡酱料代工

鲍汁焖鸡是一道很有名的粤菜，一般粤菜饭馆都会有这道菜，其肉质鲜美嫩滑，营养丰富，深受大家的喜爱。这道菜是跟我一大厨朋友处学来，他给我讲了制作过程，我自己动手试制作。真的非常美味可口，孩子们都说以后就要这样煮鸡肉了。

主料三黄鸡

半个 辅料鲍鱼汁3勺酱油2勺香葱2根生姜少许香菇1个八角半个食用油适量少许 鲍汁焖鸡的做法1三黄鸡半个清洗干净备用。2三黄鸡剁成块，加入一勺鲍鱼汁，一勺酱油提前腌制1到2个小时。3把配料都清洗干净准备好。4鸡肉腌制好后，锅清洗干净倒入食用油烧热，鸡块下锅，均匀地铺在锅里小火慢煎至微焦再翻炒煎另一边至微煎。5取半碗浓汤，我用的是骨头汤，没有的可以用清水代替。加入2勺鲍鱼汁，1勺酱油，搅拌均匀。6这时候鸡肉焦得差不多了，两边都微焦了。把调制好的鲍鱼汁均匀地淋在鸡肉上。7这时候倒入八角、香菇、蒜头、姜片一起翻炒均匀后，锅底聚拢盖上盖子一起焖煮15分钟左右。8焖煮15分钟后鸡肉已经比较松软了，因为是嫩鸡，不需要焖煮太久。这时候撒入葱花，香菜，可以试下要是味道不够加入少许一起翻炒一下就可以出锅了。9美味可口的鲍汁焖鸡就完成了，香味四溢，满屋子都是浓浓的鸡肉香。而且鸡肉嫩滑爽口，非常的美味，孩子们就认准它了，太棒了，味道杠杠滴

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，老碗面酱料代工，瓦香鸡酱料厂家，瓦香鸡酱料代加工，瓦香鸡酱料代工，啵啵鱼酱料厂家，啵啵鱼酱料代工，啵啵鱼酱料代工，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，鲍汁焖鸡酱料代工

酱香原味鸡

开盖瞬间

整个房间都充满了酱香味

让人不禁口水直流

整只鸡的表面用星星点点的芹菜末点缀

强烈的视觉冲击

让人胃口大开

长时间的炖煮使鸡肉松软嫩滑

不仅能尝到鸡肉独有的鲜甜

更可以感受到每种食材的独特滋味

可谓是一场味蕾盛宴

鲍汁麻辣鸡

辣

将这道美食送上了一个台阶

浓郁酱香味里夹杂着一丝丝的辛辣感

让你这个秋天不再寒冷

鲍汁焖鸡酱料代加工定制-山东厨小乐-肇庆鲍汁焖鸡酱料代加工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！