

# 安庆鲍汁焖鸡酱料代加工 业吉轩食品厂家直销

产品名称	安庆鲍汁焖鸡酱料代加工 业吉轩食品厂家直销
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

流程1.三黄鸡一个半清洗整洁预留。2.三黄鸡剁碎块，添加一勺鲍鱼汁，一勺生抽提早腌渍1到2个钟头。3.把调料都清洗整洁提前准备好。4.鸡肉腌渍好后，锅清洗整洁倒进植物油烧开，黑椒鸡块入锅，匀称铺地在锅里文火慢煎至微焦再翻炒煎另一边至微煎。5.取小半碗高汤，用我的是大骨头汤，沒有的能够用冷水替代。添加2勺鲍鱼汁，1勺生抽，拌和匀称。6.此刻鸡肉焦得类似了，两侧都微焦了。把调配好的鲍鱼汁匀称地淋在鸡肉上。7.此刻倒进八角、平菇、大蒜、生姜片一起翻炒匀称后，底锅集中盖上外盖一起焖煮15分鐘上下。8.焖煮15分鐘后鸡肉早已较为绵软了，鲍汁焖鸡酱料代加工厂家，由于是嫩鸡，不用焖煮长时间。此刻撒进香菜，香菜，能够试试如果味儿不足添加少量一起翻炒一下就能够起锅了。9.色香味俱全的鲍汁焖鸡就进行了，香气四溢，满屋子全是浓浓鸡肉香。并且鸡肉嫩滑可口，十分的美味可口，小朋友们就选择它了，太好了，味儿杠杠滴！山东领创宏图餐饮食品有限公司专注啵啵鱼酱料厂家，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，鲍汁焖鸡酱料代加工定制，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，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生产厂家，鲍汁焖鸡酱料代加工

山东领创宏图餐饮管理有限公司

次吃电饭锅焖鸡是在妈妈给做的，当时妈妈做的偏酱油口味，次吃这道菜就开始爱上，现在开始学会做菜也慢慢琢磨和研究属于自己的手艺，这次用电饭煲做这道焖鸡，酱料是自己调制的，做法很简单很方便，打开电饭煲的那一刻只有香字可以形容，用的食材及调料都是鲜香的，做出来的焖鸡口感真的很鲜很香，很值得一试的味道！鲍汁蚝油电饭锅焖鸡的用料光鸡一只鲍汁适量五香粉适量胡椒粉适量鲜辣粉适量蚝油适量酱油适量生姜适量盐适量小葱适量鲍汁蚝油电饭锅焖鸡的做法步骤1光鸡洗净，备好小葱段、姜片适量步骤2为了使鸡更入味先里外抹上一层盐，抹盐之后再接着抹上胡椒粉、鲜辣粉、五香粉各适量，量的比例是1:1:1，根据鸡的大小决定粉的量步骤3粉抹均匀后在抹上1:1量的鲍汁蚝油，酱油加少许步骤4酱料抹均匀后往鸡肚子里塞入小葱段及两片姜片腌制10-30分钟，腌制时间越久就更入味步骤5电饭煲底部铺上姜片及小葱段步骤6腌制好的鸡放入电饭锅，酱汁淋在鸡上面步骤7电饭锅插上电源焖至自动跳起后在次按下，翻面在焖至自动跳起即可出锅步骤8装盘出锅

## 健康功效

洋葱:杀虫

姜:降逆止呕、化痰、散寒解表

## 食材用料

三黄鸡 半只

洋葱 相克食物

马铃薯 一个相克食物

姜 相克食物

蒜 相克食物

李锦记鲍鱼汁 适量

## 鲍汁焖鸡的做法

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

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，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 安庆鲍汁焖鸡酱料代加工-业吉轩食品厂家直销由山东领创宏图餐饮管理有限公司提供。山东领创宏图餐饮管理有限公司（[www.yejixuan.com](http://www.yejixuan.com)）有实力，信誉好，在山东 济南 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领创宏图食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！