

炸鸡爪 六安胜缘无骨凤爪 炸鸡爪批发

产品名称	炸鸡爪 六安胜缘无骨凤爪 炸鸡爪批发
公司名称	六安市胜缘食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	六安市裕安区分路口镇街道
联系电话	15005698754

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：六安市胜缘食品有限公司

去骨鸡爪怎么去骨？

六安盛源食品有限公司是一家集研发、生产和销售美味食品原料、冷冻禽类副产品、半成品食品和休闲食品的专业食品企业。

去骨鸡爪怎么去骨？

取消步骤1。选择去骨鸡爪的鸡爪。一定是那种超大号的鸡爪。如果鸡爪太小，就没有肉，所以很难采摘，采摘后也不好吃。对于没有去骨鸡爪的鸡爪，应该在采摘前将指甲切掉。切掉指甲后，鸡爪应该在锅里煮。在烹饪的过程中，不要选择太多的火，不要关火，炸鸡爪，并且一直烹饪。否则，鸡爪就不容易彻底煮熟。鸡爪完全煮熟后，鸡爪应尽可能在火中炖5分钟，炸鸡爪批发，然后鸡爪应在小火中炖15分钟左右。这个过程有助于将鸡脚和鸡骨头分开。

凤爪如何去骨？

胜缘食品，秉持“胜在品质，炸鸡爪价格，缘结八方”的经营理念，与“质结缘、品立缘、心交缘、和胜缘”的服务理念，为广大餐饮行业及终端消费者提供健康美食，公司销售网络已覆盖全国各省市。“但胜者，缘俱足”。胜缘食品期待与您携手同行，共创辉煌！

去骨凤爪：

鸡爪清洗干净后，先进行浸泡处理；用加有葱、姜、料酒（白酒、啤酒）的水，浸泡3~4个小时，泡出血1水使鸡爪更白净；

将浸泡好的去骨凤爪放入沸水锅中氽烫，大火滚5~6分钟；撇去浮沫，改小火加盖再焯5~6分钟；捞出后迅速用冷水降温，这是使鸡爪变脆且容易脱骨的关键；

接着开始脱骨，左手拿住鸡爪，使鸡爪掌心向下；右手持小刀，用刀尖在鸡爪的三根趾背上各划一刀；然后掐去鸡爪的趾尖，顺着划开的刀口，捏住鸡爪趾骨，把每一段关节骨扭断取出；照此法把鸡爪骨全部拆除，再以同样方法取出鸡爪脚踝处的大骨。网上有脱骨鸡爪的视频，可以搜来一看。

去骨凤爪后，再用清水浸泡1~2小时，改刀用于各种口味的烹调。如果一次用不完，炸鸡爪批发价格，去骨凤爪可放入冰箱冷藏，但千万不能冷冻，否则会影响其脆爽的质感。

六安盛源食品有限公司是一家集研发、生产和销售美味食品原料、冷冻禽类副产品、半成品食品和休闲食品的专业食品企业。

去骨鸡爪怎么去骨？

这种鸡爪是安全的，可以安全食用，因为工人们必须先做手工实验，否则工人们早就走了。大众汽车：无骨鸡爪是用嘴啃出来的吗？别傻了，事实上刀子可以去除骨头。嘴里嚼出来的无骨鸡爪确实让人无法低下嘴。随着部门越来越严格的监管，小工厂用嘴代替无骨鸡爪的时代已经结束。现在无骨鸡爪已经成为一种工业化进程。尽管人工举起鸡爪的工资相对较高，但稍微提高价格更有保障。

炸鸡爪-六安胜缘无骨凤爪-炸鸡爪批发由六安市胜缘食品有限公司提供。六安市胜缘食品有限公司（www.lasysp.com）位于六安市裕安区分路口镇街道。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前胜缘食品有限公司在其它中享有良好的声誉。胜缘食品有限公司取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。胜缘食品有限公司全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。