

阿克苏地区瓦香鸡酱料 山东厨小乐现货供应 瓦香鸡酱料生产厂家

产品名称	阿克苏地区瓦香鸡酱料 山东厨小乐现货供应 瓦香鸡酱料生产厂家
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

瓦香鸡酱料批发, 瓦香鸡米饭酱料厂家, 瓦香鸡酱料生产批发厂家, 瓦香鸡加盟, 瓦香鸡酱料定制, 瓦香鸡酱料配方技术, 瓦香鸡调料批发, 瓦香鸡调料厂家, 巴西烤五花肉酱料, 巴西烤五花肉酱料厂家, 巴西烤五花肉加盟, 巴西烤五花肉调料配方批发, 巴西烤五花肉酱料生产批发, 巴西烤五花肉调料公司, 巴西烤五花肉酱料代工

瓦香鸡, 块状鸡肉, 外表烧烤味, 内肉香嫩, 个人口感的原因吃到一半的时候觉得咸, 分量还可以。有免费的小菜赠送, 用类似砂锅的盆盛着, 吃的时候要注意, 瓦香鸡酱料生产厂家, 别不看就往嘴里送, 因为盆里有放雨花石, 据说是起到保温, 保健作用的, 吃完鸡肉后可以加汤, 加蔬菜(免费的), 后成火锅啦

山东厨小乐调味食品有限公司专注瓦香鸡酱料厂家, 瓦香鸡酱料代加工, 瓦香鸡酱料代加工, 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, 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, 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

山东厨小乐调味食品有限公司专注瓦香鸡酱料厂家, 瓦香鸡酱料代加工, 瓦香鸡酱料代加工, 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, 瓦香鸡酱料哪家好, 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, 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

必备食材:

主料: 鸡边腿 (500g)

锦上添花：

辅料：洋葱25g，葱15g，姜20g，青椒块20g，红椒块25g，青花椒2g，小米椒15g，瓦香鸡腌料，瓦香鸡调味料

三步轻松搞定：

- 1、鸡腿改刀切块，加入15g瓦香鸡腌料，加入少许黄酒腌制40分钟；
- 2、洋葱切条，青红椒切块，小米椒切粒备用；
- 3、起锅烧油220度下鸡块炸3分钟出锅，锅留底油放入葱、姜、洋葱、青红椒爆炒出香味，倒入炸好的鸡块，继续煸炒放入30g瓦香鸡调味料，加入花椒即可；

备注：花椒用20克的油（220度）浇一下。

山东厨小乐调味食品有限公司专注瓦香鸡酱料厂家，瓦香鸡酱料代加工，瓦香鸡酱料代加工，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，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，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炒制

（1）热锅冷油加入20g色拉油，将备好的蒜末，葱段，小米椒，鲜花椒放入锅内爆香。

（2）加入炸好的鸡块翻炒，阿克苏地区瓦香鸡酱料，再加入50g酱料与70的混合物（酱料和水混合提前搅拌好）翻炒几下。

（3）再加入葱段、洋葱块、青红椒块、鲜麻椒一起炒，把洋葱和青椒炒到八成熟准备出锅。（4）出锅前加入5g藤椒油翻炒一下（也可不加，因为酱料本身就有花椒萃取物成分，根据当地口感），然后均匀分装到2个砂锅中。

阿克苏地区瓦香鸡酱料-山东厨小乐现货供应-瓦香鸡酱料生产厂家由山东厨小乐调味食品有限公司提供。阿克苏地区瓦香鸡酱料-山东厨小乐现货供应-瓦香鸡酱料生产厂家是山东厨小乐调味食品有限公司（www.chuxiaole.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：韩经理。