

上海陈醋鸡爪报价 胜缘食品公司 蒜香陈醋鸡爪报价

产品名称	上海陈醋鸡爪报价 胜缘食品公司 蒜香陈醋鸡爪报价
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

陈醋鸡爪的做法

六安市胜缘食品有限公司是一家集食材、冷冻禽副产品、餐饮半成品、休闲食品等研发、生产、销售为一体的专业化食品企业。公司坐落于六安市裕安区分路口镇开发区，总投资达7000余万元，员工300余人，年产销额1.5亿元。

陈醋鸡爪的做法

陈醋鸡爪食材用料：鸡脚适量、罗汉果1个、生抽，冰糖，适量、泰椒，蒜头，适量、料酒，凉白开，适量、陈醋，1支生姜，八角，适量、

陈醋鸡爪的做法1.准备好材料。2.把鸡脚，八角，生姜洗干净，姜切片。3.放入沙锅。4.加入适量的水。开火烧开。5.水热后加入料酒对鸡脚去腥味。6.水煲开后，关火。7.让鸡脚在沙锅里的热10分钟左右。然后捞出沥干水份。8.捞出后清洗干净。9.事先准备好一瓶冰水。10.把鸡脚放入冰水里泡30分钟。11.30分钟后捞起同样沥干水份。12.准备好蒜头，泰椒，罗汉果。13.凉白开（1大碗），陈醋（2碗），泡椒陈醋鸡爪报价，生抽（1碗），冰糖小半碗，的比例。14.倒入沙锅。15.开火烧开。16.开了后进行调试味道，酸，或咸，或甜，根据个人口味来调。适当加入。17.准备好个保鲜盒。18.把鸡脚放入保鲜盒。19.加入蒜头和泰椒，个人口味，喜欢辣的可以放多点辣椒，不喜欢辣的就放少点辣椒。20.待醋凉后。21.把他倒入鸡脚里面。22.放入冰箱冰一晚。23.第二天，取出食用。可加点花生拌在一起食用。

陈醋去骨鸡爪

六安盛源食品有限公司提升品牌，提升品牌影响力，上海陈醋鸡爪报价，满足市场发展需求。基于多年来在冷冻产品领域确立的品牌优势，大别山区美味的生态食品原料，以及对徽菜文化的传承，代表时尚与健康的“上康”品牌是在原有“盛源”品牌的基础上建立起来的。

陈醋去骨鸡脚

然后把所有的原料如去骨的鸡脚和大蒜放入一个盆中，倒入酱油和陈醋，酱油和陈醋放入一半的鸡脚中，倒入冷开水，直到鸡脚几乎淹没。然后搅拌均匀，用保鲜膜密封，冷藏7小时，在此期间搅拌几次，并尝试浸泡所有去骨鸡脚！太好吃了！用陈醋去除鸡脚骨的方法步骤4然后将所有原料如去骨的鸡脚和大蒜放入盆中，倒入酱油和陈醋，将酱油和陈醋放入一半的鸡脚中，倒入冷开水，直到鸡脚几乎淹没。然后搅拌均匀，用保鲜膜密封，蒜香陈醋鸡爪报价，冷藏7小时，在此期间搅拌几次，并尝试浸泡所有的鸡脚！太好吃了！

六安市胜缘食品有限公司是一家集食材、冷冻禽副产品、餐饮半成品、休闲食品等研发、生产、销售为一体的专业化食品企业。

菜名：陈醋鸡爪

陈醋鸡爪原材料：鸡爪、姜葱、白醋、料酒、大蒜、小米辣、盐、白糖、生抽、酱油、陈醋、泡椒、香菜。

陈醋鸡爪工艺流程如下：

步骤一：先将买来的鸡爪冲洗干净后，取锅烧水，放入鸡爪冷水下锅。

步骤二：倒入适量料酒、姜葱段、在放入5克白醋，大火烧开后转小火在煮10分钟。

步骤三：准备1盆冰水，鸡爪煮10分钟后，放入冰水中过凉，姜葱去掉。

步骤四：过凉后的鸡爪去掉指甲，准备大蒜4个切成片，一小块姜切片、小米辣适量切碎、1个柠檬切片。

步骤五：准备泡鸡脚的盆，放入适量开水后放置冷却。开水冷却后，放盐5克、白糖3克、生抽100克、酱油100克、陈醋300克。

步骤六：再放入切片的大蒜、姜、小米辣、柠檬，再放入小半碗泡椒水、适量泡椒，搅拌均匀。

步骤七：后放入鸡脚，在放入15克香菜，保鲜膜封上后，放入冰箱冷藏24小时即可。

上海陈醋鸡爪报价-胜缘食品公司-蒜香陈醋鸡爪报价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）在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，胜缘食品有限公司一直以客户为中心、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：张奎。