

瓦香鸡酱料代工厂家 山东领创宏图食品 湘潭瓦香鸡酱料代工

产品名称	瓦香鸡酱料代工厂家 山东领创宏图食品 湘潭瓦香鸡酱料代工
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

山东领创宏图餐饮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

(1) 热锅冷油添加40g食用油，将备好的蒜泥，葱段，小米辣，鲜花椒放进锅内进行爆香。(2) 40g酱料与70的化合物(酱料和水混和提早拌和好)翻炒两下。(3) 再添加葱段、圆葱块、青红椒块、鲜花椒一起炒，瓦香鸡酱料代工厂家，把圆葱和青椒炒到八完善提前准备出锅。(4) 出锅前添加5G花椒油翻炒一下(也并不加，由于酱料自身就会有麻椒提纯物成份，依据本地口味)，随后匀称散装到两个石锅中。

山东领创宏图餐饮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，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

瓦香鸡是云南纳西族人在重大节日和喜庆活动时的传统待客食品，选用山坡、村寨、部落散养的土鸡、芦花鸡，宰杀放入当地的瓦锅里，用带有香气的松木、杉木、香草等木材为燃料，佐以山里人祖辈传承下来的天然植物调料进行烹制，风格独特，烹法古老而淳朴，食之满齿留香。

做法：

鸡1只(约3斤) 粗盐3斤 纱纸1张 锡纸1张 大茴香少许 麻油少许 少许葱姜各5克(一钱) 精盐10克(二钱) 味精5克(一钱) 白糖10克(二钱) 玫瑰酒10克(二钱)

鸡洗净抹干，吊起风干至越干越好。

将两只鸡脚从尾部插入肚内，用纱纸包好，以牙签穿过鸡颈及鸡尾固定位置，以防纱纸散开。

锡纸裁至较所用的煲为大，铺于底部。

镬烧热，放入粗盐至黄色。将约1/3粗盐平均铺于煲底，放入煲鸡只，将余下的粗盐铺面。盖煲以慢火焗6分钟，将鸡双反转，再焗6分钟，湘潭瓦香鸡酱料代工，后熄焗12分钟即成。

山东领创宏图餐饮食品有限公司专注瓦香鸡酱料厂家，瓦香鸡酱料代工价格，瓦香鸡酱料代加工，瓦香鸡酱料代加工，

一般是先用大火将瓦罐内的汤烧开，再用小火将汤煨熟。5市还尤漓性4~5小时后应“翻坛”，即把瓦罐调换一下位置，以免瓦罐因接近火力大的位置而被煨干汤汁。下面就介绍几款“瓦缸煨汤”的具体制法，供参考。1嫩砧咧畔淳唬斩成5厘米长的段；绿豆洗净；紫菜、淡菜洗净泡发好。2笨猪肋排、绿豆、紫菜、淡菜、姜片、葱节放入瓦罐内，瓦香鸡酱料代工哪家好，调入精盐、粉、料酒、味精，掺入纯净水并盖上盖，放入大瓦缸中煨约8小时，即成。1薹良 淳唬斩成条块；白果去壳去芯；腐竹泡发好后切成节。2笨土鸡、白果、腐竹、姜片、葱节放入瓦罐内，调入精盐、粉、料酒、味精，掺入纯净水，盖上盖，放入大瓦缸中煨约12小时，即成。1崩涎枷淳唬斩成条块，入沸水锅中氽一水捞出；

瓦香鸡酱料代工厂家-山东领创宏图食品-湘潭瓦香鸡酱料代工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）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！