

淄博鲍汁焖鸡酱料 山东领创宏图食品

产品名称	淄博鲍汁焖鸡酱料 山东领创宏图食品
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

营养成分 荤腥黄焖鸡翅的作法黄焖鸡翅的原材料鸡翅相冲食材500g平菇相冲食材6朵相冲食材5朵干小辣椒2根姜相冲食材1块蒜头3瓣青蒜2根米酒30ml（二汤勺）生抽酱油30ml（二汤勺）香油30ml（二汤勺）酱油15ml（一汤匙）盐3g（二分之一汤匙）糖5g（一茶匙）黄焖鸡翅的作法图片流程，如何做黄焖鸡翅美味？黄焖鸡翅的家常做法步图流程步干香菇用40度上下的温开水浸泡1钟头，清洗后切割成大块儿预留。用凉水浸泡三十分钟，去洗后掰成小小块预留。将鸡翅用刀从正中间剁改成每段，清洗后沥干水份黄焖鸡翅的家常做法第2步图片流程第2步姜削皮切开，把鸡翅倒入海碗中，放进生姜片，米酒和香油，拌和匀称后盖上外盖，腌渍20分钟第3步锅中倒入油，火灾加温至7成热时，放进干小辣椒，切割成段的青蒜（1根）和拍开的大大蒜瓣，进行爆香后倒入鸡翅和生姜片，用铁铲持续煸炒至鸡翅表面掉色第4步放进平菇和，倒入冷水未过食材的表面，加入生抽老抽，淄博鲍汁焖鸡酱料，再次用火灾加温，待炒面出现白沫子时，用汤勺撇整洁。（或先撇白沫子，再倒入生抽老抽）第5步调一致入糖，盖上外盖，调为文火，焖制15分钟第6步开启外盖，加入盐，拌和匀称，改为火灾收汤，待料汁变浓稠后熄火。放进剩下的青蒜段（1根），煸炒两下就可以出锅盛盘

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，鲍汁焖鸡酱料哪家好，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

鲍菇焖鸡爪的做法

鲍菇焖鸡爪的做法图解1

步骤1

鸡爪剪掉指甲洗净，切成小块

鲍菇焖鸡爪的做法图解2

步骤2

放入沸水中焯水后

鲍菇焖鸡爪的做法图解3

步骤3

取出沥干水备用

鲍菇焖鸡爪的做法图解4

步骤4

杏鲍菇洗净切成粗条

鲍菇焖鸡爪的做法图解5

步骤5

香葱切长段，辣椒和香料备好

鲍菇焖鸡爪的做法图解6

步骤6

起锅热油，下入八角、花椒、葱段炒香

鲍菇焖鸡爪的做法图解7

步骤7

加入鸡爪，煸炒片刻

鲍菇焖鸡爪的做法图解8

步骤8

加入酱油、老抽、料酒，翻炒上色

鲍菇焖鸡爪的做法图解9

步骤9

加入杏鲍菇和清水

鲍菇焖鸡爪的做法图解10

步骤10

大火煮开后转小火炖煮10分钟

鲍菇焖鸡爪的做法图解11

步骤11

开盖加入少许盐调味，翻炒至汤汁浓稠

鲍菇焖鸡爪的做法图解12

步骤12

撒上香菜段

鲍菇焖鸡爪的做法图解13

步骤13

翻炒均匀即可

鲍菇焖鸡爪的做法图解14

步骤14

成品

山东领创鸿图餐饮管理有限责任公司潜心油辣子代加工，油辣子代加工生产厂家，油辣子包代加工，辣酱代加工，辣酱代加工生产厂家，黄焖鸡酱料生产厂家，黄焖鸡酱料代加工，黄焖鸡酱料代工生产，老碗面酱料生产厂家，老碗面酱料代加工，老碗面酱料代加工，瓦香鸡酱料生产厂家，瓦香鸡酱料代加工，鲍汁焖鸡酱料价格，瓦香鸡酱料代加工，啵啵鱼酱料生产厂家，啵啵鱼酱料代工生产，啵啵鱼酱料代加工，黑椒酱代加工，黑椒酱代工生产，

作法1.将鸡斩件，土豆切片，鲍汁焖鸡酱料厂家，洋葱切片，准备好姜片蒜末。2.起油锅，进行爆香葱姜，下鸡爆锅。3.鸡要炒的皮有点儿变黄，随后添加土豆，圆葱一起炒匀。4.添加适量的鲍鱼汁，加适当的水烧开，中文火焖15分钟。5.煮好后火灾收湿液汁。6.味儿不一般的鲍鱼汁焖鸡起锅了，香哦。

淄博鲍汁焖鸡酱料-山东领创宏图食品(推荐商家)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)是山东济南,调味酱的企业,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在山东领创宏图食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创山东领创宏图食品更加美好的未来。