

# 福建中式炸鸡腿

生成日期: 2025-10-30

中式炸鸡在选品和炸的方式上都与其他炸鸡不同。选雏鸡：雏鸡和老鸡的差别也是很大的，老鸡一般用来煲汤，而雏鸡煎、炸、炒都是很具有优势的。雏鸡一般嘴尖软，胸脯半满，后爪趾平且小，鸡冠的颜色与耳垂不同。炸鸡的时候正是如此，淀粉糊代替鸡肉失水，并形成了一层焦脆表皮，让炸鸡外酥里嫩。再说说鸡肉，通常一说鸡汤我们就会觉得鲜美，调味用的鸡精，也会加入一些鸡肉原料，这是因为鸡肉中含有很多风味物质，经过高温烹调，就会释放出来。所以，无论是煎炒烹炖煮，鸡肉都自有一股鲜味。而裹糊油炸呢，能将这些好吃好闻的风味物质更好地保存在鸡肉中，这样一来，一口咬下去，满嘴留香。想要多汁的中式炸鸡，既然要失水，那先让鸡肉吸收一些额外的水分。福建中式炸鸡腿

中式炸鸡一般是调好味道之后炸，就可以直接吃，可蘸酱可不蘸酱，保持炸鸡的脆度；而韩式炸鸡则是炸好后裹一层酱，就无需再配酱料，不过放久了就容易变软。中式的炸鸡粉更少一点，一般空口吃，或者配椒盐以及蕃茄酱。中式炸鸡和韩式炸鸡做工上有明显的区别，不过中式炸鸡的优点是能保持炸鸡的脆度，不容易变软，炸鸡的精髓保持住，同时还能根据不同人的口味配置不同的蘸酱，更能满足大众的口味。炸好的鸡腿装入盘中，配上番茄酱更加的好吃，中式炸鸡更加大块 更加的过瘾。福建中式炸鸡腿炸鸡翅的油温六成热较为合适，油温太高容易表面熟了里面还是生的。

老式炸鸡在不断的发展与壮大中，现已走出了国内，强势进驻亚洲板块的市场。它是正的中式炸鸡，精致的腌料配比结合传统的中草药入味，实现完美的中式鸡肉，推广于全球的好品牌！老式炸鸡即将在亚洲大街小巷随处可见，拥有百余家的加盟连锁店。这样雄厚的品牌实力，老式炸鸡在中国市场的发展会更加辉煌！选择一个真正强大的品牌，去成就一个更加强大的自我！老式炸鸡品牌，区别于普通中餐馆，品牌自身和菜品都极具特色，让消费者愿意等待。而且老式炸鸡美味又实惠，势必将成为人们休闲、正餐的喜爱。

相信在很多人的“不愿舍弃的美食”清单里，炸鸡一定是有资格上榜的。哪怕明明知道它的超高热量，也要松一松皮带，一口一口地吃掉它。鸡肉肉质细嫩，滋味鲜美，并富有营养，有滋补养生的作用。鸡肉中蛋白质的含量比例很高，而且消化率高，很容易被人体吸收利用，有增强体力、强壮身体的作用。鸡肉含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类，是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。小麦面粉富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效。不知道从什么时候开始，鸡肉与小麦面粉碰撞出了火花。于是诞生出了众多小伙伴们的心头爱—中式炸鸡。不管是韩式炸鸡，美式炸鸡，亦或者是日式炸鸡，每一款都有超多粉丝。中式炸鸡招商加盟本质上是实体（店铺）零售业态的一种呈现形式。

如今网红店越来越多，有那种开了几十年的传统小吃，也有很多新鲜的美食，比如说啤酒配炸鸡，大家都以为是韩国那边流行起来的小吃，其实炸鸡在中国早在南北时期就有了，裹面粉的做法是英格兰人发明，日本人又改良了西式裹粉炸法，所以你非要说炸鸡是哪个国家的特色，这个也说不清楚，只能说一句好吃的就受欢迎，不好吃的自然要被淘汰了。老式炸鸡，现炸出来的鸡肉外皮酥脆肉质鲜美，鸡肉都是提前腌制过的，有淡淡的姜味和蒜香味，鸡皮有点偏咸，鸡肉的味道更好，因为是老式炸鸡的味道，所以很多老人小孩都喜欢吃，经常看到一些白发苍苍的老人家也在排队买。被消费者们所热爱着，认为可以给自己带来超多快乐的应该就是中式炸鸡了。福建中式炸鸡腿

中式炸鸡尽量是选择鸡腿肉，这样口感更好。福建中式炸鸡腿

某外卖平台的数据显示，2017年夜宵外卖点单靠前的是各类炸鸡炸串，一年共点了1652843份。从地域上看，排名前六的外卖大省中，江浙沪三地，炸鸡外卖始终占据前面三名，可见长江三角洲地区的人们对于炸鸡的喜爱。啤酒和炸鸡，对于这一组合相信大家一定不会陌生，这是近年来餐饮小吃市场热炒的一个组合，但由于加盟店的样式花样百出，导致了“炸鸡和啤酒”这个韩式组合竞争压力加大。对于国内在一直喜爱追韩等风格，却遗忘了国内市场本质具有特色的炸鸡小吃，“中式炸鸡加盟店”将重新引导国内的炸鸡市场，带领数万创业者实现月入3万的梦想，回归传统风味，打造不一样的餐饮平台，实现炸鸡店的网红梦！传承很正的中式炸鸡，牢牢掌握中国餐饮市场火爆商机，快速致富，刻不容缓！福建中式炸鸡腿

上海张水儿实业有限公司主要经营范围是食品、饮料，拥有一支专业技术团队和良好的市场口碑。张水儿炸鸡致力于为客户提供良好的中式炸鸡加盟，\*\*腿，\*\*\*鸡块，网红炸鸡，一切以用户需求为中心，深受广大客户的欢迎。公司将不断增强企业重点竞争力，努力学习行业知识，遵守行业规范，植根于食品、饮料行业的发展。在社会各界的鼎力支持下，持续创新，不断铸造\*\*\*服务体验，为客户成功提供坚实有力的支持。