

脆皮粉蒸肉批发厂家 湖北一窝疯

产品名称	脆皮粉蒸肉批发厂家 湖北一窝疯
公司名称	湖北一窝疯食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省崇阳县桂花泉镇双港村12组
联系电话	13297936717 13297936717

产品详情

湖北一窝疯食品有限公司设立扶贫工厂，主要以农副产品为原料生产冷冻食品。以湖北特色面点小吃为例，既能单宴席主食，又能做自助餐分餐和早点小吃。

莲藕：在块茎类食物中，莲藕含铁量较高，故对的颇为适宜。莲藕的含糖量不算很高，又含有大量的维生素C和膳食纤维，对于、等一切有虚弱之症的人都十分益。富含铁、钙等微量元素，植物蛋白质、维生素以及淀粉含量也很丰富，有明显的，增体作用。藕中还含有丰富的维生素K，具有收缩血管和血的作用。对于淤血、衄血、尿血、的人以及产妇极为适合。藕还可以消暑消热，是良好的祛暑食物。

湖北一窝疯食品有限公司设立扶贫工厂，主要以农副产品为原料生产冷冻食品。以湖北特色面点小吃为例，既能单宴席主食，又能做自助餐分餐和早点小吃。

原料：五花肉300克、炒米粉150克、春饼皮10只、白糖15克、姜丝15克、葱丝10克、黄酒20克、酱油30克、味精2克、色拉油1000克（实耗100克）制作：1、将五花肉洗净，切成半厘米厚的长片，加入姜丝、葱丝、黄酒、白糖、酱油、味精拌和，腌渍半小时入味，再加入炒米粉搅拌均匀，上笼用旺火蒸熟。2、春饼平摊放上蒸好的粉蒸肉，对折捏紧。3、锅置旺火上，油烧至五成热，放入春饼炸至金黄色捞起，装盘即成。

湖北一窝疯食品有限公司设立扶贫工厂，主要以农副产品为原料生产冷冻食品。以湖北特色面点小吃为例，脆皮粉蒸肉批发厂家，既能单宴席主食，又能做自助餐分餐和早点小吃。

- 1.将蒸肉米粉用温水浸泡三个小时左右。
- 2.豆瓣剁细，葱姜蒜切末。
- 3.五花肉洗净切片。
- 4.锅烧热，放入花生油，油温后下入豆瓣、葱蒜炒香，炒出红油后关火。
- 5.五花肉中加入酱油、米酒、黄酒、腐。
- 6.再加入姜末、花椒面和炒好的豆瓣。
- 7.拌匀腌制1个小时，中途再搅动2次。
- 8.将泡好的米粉沥干水分加入到腌好的五花肉中拌匀。
- 9.土豆洗净去皮切块。
- 10.在蒸笼底部铺上菜叶，放上一层土豆。
- 11.土豆上面铺上拌好的米粉肉，放进上汽的蒸锅中蒸半小时。
- 12.蒸好趁热撒上葱花即可。

脆皮粉蒸肉批发厂家-湖北一窝疯由湖北一窝疯食品有限公司提供。“面窝,手切笋,”选择湖北一窝疯食品有限公司，公司位于：湖北省崇阳县桂花泉镇双港村12组，多年来，一窝疯坚持为客户提供好的服务，联系人：陈总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。一窝疯期待成为您的长期合作伙伴！