

湖北一窝疯食品 黄冈脆皮粉蒸肉加盟

产品名称	湖北一窝疯食品 黄冈脆皮粉蒸肉加盟
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。

流程：1.将猪肉切成4厘米长，2.5厘米宽，1厘米厚的长条，用布搋干水分盛钵中；2.搋干水分的猪肉加精盐、酱油、甜面酱、腐、姜末、黄酒、味精、白糖一起拌匀，腌渍5分钟；3.将稻米下铁锅中置微火上炒5分钟，至成黄色时，加桂皮、丁香、八角再炒3分钟起锅；4.炒好的稻米磨成鱼籽大小的粉粒，制成五香米粉；5.老藕刮洗干净，去掉，切成3厘米长、1厘米粗的条；6.藕条内加精盐、五香粉25克拌匀，放入钵内入味；

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。

该菜发源于江西，主要流行于中国南方，现已经渗透全国市场，脆皮粉蒸肉加盟，并进入国际市场，成为中国调味品代表之作。在江南地区，以江西为代表，吃粉蒸肉是每年立夏这一天一项重要的传统习俗，谓之“撑夏”，而且过年也是必吃的传统菜，重庆粉蒸肉不但蒸煎，还有榨（鲊）肉粉，榨辣椒，都是粉蒸肉的材料。不同地域选择的配菜有差异，可以采用红薯、南瓜、莲藕、芋头、青豆等。

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。

重庆粉蒸肉是重庆武隆乃至西南地区传统名吃之一。据传宋朝时武隆有个朱姓县官，此人，致使，老百姓对他无可奈何。当时，衙门外一个饭馆的师傅体察民情，想出一种吃食叫“绳绑捆猪吃”，“猪”即暗讽“朱”的意思。他把猪肉切成片，剁成末，用薄面皮包住后缠上粉条，粉条即绳子，意为把“朱”绳捆索绑，剁成肉酱。

湖北一窝疯食品(多图)-黄冈脆皮粉蒸肉加盟由湖北一窝疯食品有限公司提供。湖北一窝疯食品有限公司在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，一窝疯一直以客户为中心、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：陈总。