

荆州脆皮粉蒸肉直销 一窝疯

产品名称	荆州脆皮粉蒸肉直销 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，脆皮粉蒸肉直销，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，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。

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。

脆皮粉蒸肉的原料是五花肉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），不含防腐剂，老少皆宜。

荆州脆皮粉蒸肉直销-一窝疯(推荐商家)由湖北一窝疯食品有限公司提供。荆州脆皮粉蒸肉直销-一窝疯(推荐商家)是湖北一窝疯食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：陈总。