

# 咸宁脆皮粉蒸肉直销厂家 一窝疯食品

产品名称	咸宁脆皮粉蒸肉直销厂家 一窝疯食品
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，脆皮粉蒸肉直销厂家，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。

在江西一带，每年立夏这一天吃米粉肉是固定的传统民俗，谓之“撑夏”。作为粉蒸肉的起源地，江西南昌松湖地区还保留了为古法的粉蒸肉做法，用菜叶做垫。流行于南昌新建和丰城地区的笼床宴则是独具特色的以粉蒸肉为主角的传统宴席形式，一笼床粉蒸肉有近桌子大，十分霸道。在江西米粉肉除了粉蒸肉，还有香椿粉鲊肉，粉糊肉，粉煎肉，粉薰肉，粉晒肉，粉酥肉，粉炒肉和粉烧肉等。这些表现形式的丰富性在别的省份是很少见的。

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。

技巧：1.打底的土豆片没有拌调料也没有拌米粉，吃的时候是清淡的，略有一点米粉肉的香味。味口较重的话，可以把土豆加点盐，还有蒸肉米粉先拌拌再蒸。2.蒸肉米粉大约用了100克，按个人喜好调整，但至少要让每一个肉片都均匀的裹上米粉。3.蒸五花肉，尽量挑层次丰富，肥瘦相间的上好五花肉。另外，肉片切薄些更好吃。

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。

咸宁脆皮粉蒸肉直销厂家-一窝疯食品由湖北一窝疯食品有限公司提供。咸宁脆皮粉蒸肉直销厂家-一窝疯食品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。