

# 福建脆皮粉蒸肉直销厂家 一窝疯

产品名称	福建脆皮粉蒸肉直销厂家 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。

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。口味较重的话，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。

把肉切块，不要太大，也不能太小，各人按照合适就好，还可加些排骨进去。准备一根葱，改段；姜切片；花椒适量。土豆滚刀块。用盐，生抽，老抽，花椒面，海椒面，胡椒粉，糖把肉码味，顺道加入姜片和葱段。锅烧热，倒入米粉，加花椒，干炒。觉得有点粘锅的时候就倒点点油进去，接着炒，直到米粉成金黄色了，就可以了！把码好味的肉还有土豆倒入锅里，用米粉和匀净。上蒸锅，先大火10分钟，后改中火蒸半个小时左右，脆皮粉蒸肉直销厂家，具体时间各人掌握。

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。

福建脆皮粉蒸肉直销厂家-一窝疯(在线咨询)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！