

一窝疯公司 湖北脆皮粉蒸肉加盟商家

产品名称	一窝疯公司 湖北脆皮粉蒸肉加盟商家
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。

粉蒸肉是杭州享有较高声誉的一款特色名菜。它始于清末，相传其名与西湖十景之一的“曲院风荷”有关。“曲院风荷”在苏堤北端，此处荷花甚多，每到炎夏季节，微风拂面，阵阵花香，清凉解暑，令游连忘返。粉蒸肉是当时杭州菜馆厨师，为适应夏令游客赏景品味的需要，用“曲院风荷”的鲜荷叶，将炒熟的香米粉和经调味的猪肉裹包起来蒸制而成，其味清香，鲜肥软糯而不腻，夏天食用很适胃口。后来随着西湖“曲院风荷”美名的传扬，粉蒸肉也声誉日增，成为杭州的特色菜肴。

湖北一窝疯食品有限公司设立扶贫工厂，脆皮粉蒸肉加盟商家，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。

- 1、五花肉洗净，带皮切成薄片，土豆去皮切成小块；
- 2、一小块姜切成尽量细的末，小葱切葱花；
- 3、肉和土豆一起放入碗中，加入姜末以及除了清水之外的所有调料，搅拌均匀，静置30分钟，等待腌制入味；
- 4、将米粉倒入碗中，慢慢加入清水，与肉片和土豆一起拌匀，让米粉逐渐将水吸收；
- 5、蒸格铺上

蒸笼布或者蒸笼纸，将拌好土豆先平均铺在底部，土豆铺完后，将肉片排在土豆上面，将碗中剩余的米粉都盖在上面；6、将蒸格上锅，锅底添足水，开火，大火猛蒸60分钟即可（如果用高压锅蒸，大概上气后再蒸20分钟就可以了）；7、撒上葱花即可食用。

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。

一窝疯公司-湖北脆皮粉蒸肉加盟商家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是一家从事“面窝,手切笋,”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“一窝疯”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使一窝疯在其它中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！