

生力扎啤厂商 广东宏红食品贸易 莞城生力扎啤

产品名称	生力扎啤厂商 广东宏红食品贸易 莞城生力扎啤
公司名称	东莞市宏红食品贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市南城区水濂山彭洞工业区
联系电话	13829176610

产品详情

东莞市宏红食品贸易有限公司位于广东东莞南城区从事酒类、食品、零食、饮料，生力扎啤经销商，我们具有多年的酒类相关产品与服务的销售和经验。凭借的技术，诚信的经营，和不断创新的精神公司发展迅速。在发展的同时公司不忘不断总结不断优化为客户的服务，生力扎啤厂商，和一如既往的热情赢得了新老客户的极高评价及青睐。

东莞市宏红食品贸易有限公司位于广东东莞南城区从事酒类、食品、零食、饮料，我们具有多年的酒类相关产品与服务的销售和经验。凭借的技术，诚信的经营，和不断创新的精神公司发展迅速。在发展的同时公司不忘不断总结不断优化为客户的服务，和一如既往的热情赢得了新老客户的极高评价及青睐。

#土豆烧牛肉#的制作步骤

1. 准备原料。
2. 将牛肉改刀成块。
3. 土豆也改刀成块。
4. 把牛肉进行焯水，开锅后把血末清干净，把牛肉捞出备用。
5. 锅上火，莞城生力扎啤，放入底油，油烧热，放入八角、桂皮再放入葱姜煸香。再放入豆瓣酱25g煸炒，放入牛肉；再放干辣椒5粒、料酒一大勺、生抽一勺、老抽半勺。
6. 加水，大火烧开再放入山楂两粒。大火烧开后转小火烧45分钟。
7. 45分钟后再放入土豆放入土豆后进行调味，盐5g、味精5g、白糖5g、胡椒粉5g、鸡精5g，再盖上盖继续

烧15分钟。

8. 出锅。

9. 美味可口，十分下饭。

蒜香鸡翅：

做法

1鸡翅处理干净后，用刀在翅中的腹部（没有毛囊的那一面）划十字小口方便入味。

2撒入少许精盐、生姜片，倒入料酒，腌渍2小时。

3倒入烤肉酱，再腌渍30分钟即可。

4饼铛加热后，把腌渍好的翅中摆放好，小火煎制。

5煎制几分钟后，把翅中翻过来煎制另一面，防止煎糊（煎制时间约15分钟）。

6等两面都煎制好后，生力扎啤哪家好，关火（准确点说是：拔下饼铛的电源）撒上蒜末，倒入腌制鸡翅的汤汁，盖上饼铛，利用余热把鸡翅煎制熟透。

7酱香浓郁，蒜香甜美的鸡翅

生力扎啤厂商-广东宏红食品贸易-莞城生力扎啤由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。生力扎啤厂商-广东宏红食品贸易-莞城生力扎啤是东莞市宏红食品贸易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：林生。同时本公司还是从事弗罗因德啤酒330L，弗罗因德啤酒，弗罗因德啤酒罐装的厂家，欢迎来电咨询。