

生力扎啤厂 生力扎啤 宏红食品贸易有限公司

产品名称	生力扎啤厂 生力扎啤 宏红食品贸易有限公司
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

新奥尔良烤鸡腿的做法

- 1.鸡腿洗净，用叉子在上面扎眼，入味。
- 2.酱料包准备好。
- 3.倒入新奥尔良酱料包，用手按摩入味，放入冰箱冷藏腌制2个小时以上。
- 4.两个小土豆洗净去皮，切成滚刀块，过油，炸到外皮金黄。
- 5.捞出放入烤盘，同时放入几瓣大蒜，放入一点盐和黑胡椒碎。
- 6.把腌制好的鸡腿摆入烤盘，要放在土豆和大蒜的上面。
- 7.烤箱190° 预热，下层一共烤80分钟，我放了烤盘烤架以后再放鸡腿烤盘。
- 8.大约五十分钟到时候取出来刷上蜂蜜水（蜂蜜加入一点点水稀释一下），两面都刷，翻面继续烤。
- 9.继续烤三十分钟。注意不要烤糊，可以加盖锡纸。
- 10.鸡腿和土豆分别装盘，生力扎啤批发，成品。

菠萝肉片步骤

- 1.把里脊肉切片
- 2.菠萝去皮切片

- 3.把洗净的洋葱、胡萝卜去切片
- 4.里脊肉片加少许盐、料酒腌渍入味，然后加水淀粉搅拌均匀上浆
- 5.锅烧开水，放入适量料酒，逐片放入上浆的肉片，再次烧开后，把肉片捞出备用
- 6.热油，放入蒜片炒香，放入番茄沙司，小火翻炒均匀
- 7.加少许水烧开后，放入胡萝卜、洋葱
- 8.加少许盐、酱油、米醋、白糖调味
- 9.放入菠萝、肉片
- 10.快速翻炒均匀
- 11.淋入少许水淀粉勾芡，翻勺炒匀即可关火
- 12.出锅装盘，即可上桌品味

#薯条#的制作步骤

1. 准备原料。
2. 土豆改刀，生力扎啤加盟，粗细一致。
3. 土豆焯水，加盐，可以保持硬度和底味。
4. 捞出，控干水份。
5. 开火，放底油，油烧热后放入番茄酱，炒至泛红。加入水，加入盐2g、白糖15g、白醋10g来调味。
6. 切青檬，将青檬汁挤入锅中，熬制浓稠状，生力扎啤，出锅。
7. 将炒过水的薯条倒入盆中，拌一层干淀粉。
8. 开火，放油，烧至六成热。放入薯条。
9. 将薯条打散。炸至金黄，外焦里嫩，出锅即可。

生力扎啤厂-生力扎啤-宏红食品贸易有限公司(查看)由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。东莞市宏红食品贸易有限公司是一家从事“啤酒,扎啤,食品”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“麒麟(海珠),百威,嘉士佰,1664,德国普鲁士,瓦伦丁”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使宏红食品贸易在啤酒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！同时本公司还是从事麒麟啤酒，金啤，麒麟啤酒厂家的厂家，欢迎来电咨询。