

1664扎啤价格 江门1664扎啤 宏红食品贸易

产品名称	1664扎啤价格 江门1664扎啤 宏红食品贸易
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，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。

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。

麻辣巴沙鱼的做法步骤

做法：

第a一步：准备食材。巴沙鱼2片、花椒15克、辣椒30克、姜1小块、香菜适量。

第二步：把辣椒剪成段备用。

第三步：姜切片、香菜切段备用。

第四步：巴沙鱼室温解冻，用厨房纸巾擦干表面水分，1664扎啤公司，然后斜刀片成片。接下来放入半只蛋清、半勺料酒、一点点盐、少许白胡椒粉、2勺玉米淀粉，如图。

第五步：抓匀后腌制几分钟。

第六步：取一个大碗，往碗中放入2勺蒸鱼豉油，如图。

第七步：锅里倒入适量的水煮开，然后把姜片放入锅中，再将鱼片放入锅中煮开，鱼片变色即可捞出放入大碗中。

第八步：锅中倒入食用油，油的量比平时炒菜时多一点，江门1664扎啤，油热后把花椒和辣椒段放入锅中爆出香味。

第九步：将锅里的热油连花椒、辣椒一起浇在鱼片上，然后放几根香菜点缀，即可上桌。

#豆腐汤#的制作步骤

1. 准备原料。

2. 先把豆腐改刀成条约0.5cm的长条，木耳改刀成丝，火腿改刀成丝，油菜也改刀成丝。

3. 锅上火加入水把豆腐烫一下，去豆腥味。

4. 烫完之后把豆腐放一边，锅中加入水，把虾皮放入锅中。并进行一下简单的调味，盐5g，味精5g，1664扎啤价格，糖3g，再放入半块浓汤宝。5.

把烫过的都豆腐放入锅中，再把木耳，火腿，放入锅中，烧制3分钟。

6. 开锅之后把青菜，1664扎啤厂家，香菜放进去，再放点香油。

7. 出锅！

8. 看着就十分的美味，喝起来更美味。

1664扎啤价格-江门1664扎啤-宏红食品贸易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为客户提供“啤酒,扎啤,食品”等业务，公司拥有“麒麟(海珠),百威,嘉士佰,1664,德国普鲁士,瓦伦丁”等品牌，专注于啤酒等行业。，在东莞市南城区水濂山彭洞工业区的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：林生。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。