

# 生力扎啤加盟 宏红食品贸易公司 肇庆生力扎啤

产品名称	生力扎啤加盟 宏红食品贸易公司 肇庆生力扎啤
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

### #土豆红烧肉#的制作步骤

1. 准备食材。
2. 五花肉切成直径三厘米的方块，土豆切成直径2.5厘米的方块。
3. 锅内加入清水烧开。
4. 放入五花肉沸水至变硬断生。捞出冲水备用。
5. 另起锅加入清水烧开。
6. 红曲米15g放入开水中煮成红曲米水备用。
7. 锅内加入少许油，下入五花肉煸炒出香味备用。
8. 另起锅加入白糖10g炒糖色。
9. 小火烧制糖化后慢慢搅动待糖呈枣红色。
10. 放入五花肉翻炒均匀，加入辅料。
11. 红曲米水调料调味。
12. 加入土豆烧开。
13. 转中火慢慢烧制。
14. 待汤汁粘稠，肉入味土豆软烂后加入水粉浆勾芡。

15. 出锅，撒香菜段即可。

### #秋葵炒鸡蛋#的制作步骤

1. 准备原料。

2. 开火，先把锅上水做上，同时把鸡蛋打散，在打散的鸡蛋里加点温水，样炒出的鸡蛋更松软好吃。

3. 水开了之后把秋葵放到锅里焯一下水，不要焯太久，秋葵会变黄。

4. 广式香肠改刀成片。

5. 然后把秋葵改刀切成菱形。

6. 锅上火，热锅凉油鸡蛋不容易粘锅，鸡蛋炒好出锅放一边备用。

7. 锅上火放入底油，烧热以后，放入，葱花蒜片，炒出香味，广式香肠下锅。

8. 放入秋葵，进行简单的调味，放入盐5g、糖4g、味精5g、鸡精5g。

9. 翻炒均匀，倒入炒好的鸡蛋，翻炒均匀，放入一点香油，翻炒均匀。

10. 出锅装盘！

11. 营养价值极高的一道菜，生力扎啤总经销，大家快来尝试做吧。

### 爆炒牛肉的做法

1.葱头一部分切条，一部分切粒；姜蒜切粒

2.牛肉切片，加入少许泡打粉，肇庆生力扎啤，清水，盐、料酒、淀粉抓匀后，生力扎啤总代理，加入生油拌匀备用

3.为了保持牛肉软嫩，上浆后的牛肉先焯水，使牛肉凝固，以便锁住水分，牛肉就容易做到软嫩

4.锅中做水，水温80度时，当锅内出现大量起泡，但还没有煮开时，即可下入牛肉，只要牛肉变色大约1分钟，即可捞出

5.捞出的牛肉控干水分备用

6.锅中放入比平时炒菜稍多一点的油，烧到冒烟

7.迅速倒入牛肉，炸断牛肉筋膜，牛肉片就更加软嫩了，大约半分钟立即捞出控油备用

8.另起锅，放油爆香蒜粒、姜粒

9.放入咖喱块，调入清水少许

10.咖喱煮化后，生力扎啤加盟，调入番茄沙司

11.放入牛肉，调入盐、糖熬制汤汁粘稠

12.放入葱头，翻炒均匀即可出锅

生力扎啤加盟-宏红食品贸易公司-肇庆生力扎啤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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司还是从事东莞功能饮料，体质能量功能饮料，功能饮料厂家的厂家，欢迎来电咨询。