

# 百威扎啤厂商 百威扎啤 宏红食品贸易公司

产品名称	百威扎啤厂商 百威扎啤 宏红食品贸易公司
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

### #清炖羊肉#的制作步骤

1. 准备原料。
2. 把羊肉改刀成块。
3. 白萝卜改刀成滚刀块，百威扎啤商家，香菜改刀成末。
4. 锅上火，上水把羊肉焯一下，放几滴香醋去腥用，羊肉焯好之后捞出。
5. 砂锅上火放入水，然后把羊肉放入砂锅中，放入大葱大姜，大料两半，花椒20粒，陈皮。盖上锅盖，开锅之后大火改小火煲45分钟即可。
6. 45分钟到打开锅盖，把萝卜放入锅中，然后我们进行简单的调味，盐5g、味精5g、鸡精5g、胡椒粉3g、继续煲10分钟，就可以出锅了放入枸杞子即可。
7. 出锅。
8. 青色明亮，肉质松软可口，大家快来尝试哟。

### 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，百威扎啤，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

鱼香白菜粉皮：

做法

1白菜择洗干净，百威扎啤厂商，用手撕成大块，粉皮用剪刀剪成需要的大小，用水泡软。

2用陈醋、白糖、少许精盐、酱油调成料汁。

3五花肉切薄片，码放入锅，小火煎制出油。

4放入生姜片，百威扎啤代理，炒香。

5放入一汤匙郫县豆瓣酱、少许豆豉，炒香。

6放入撕好的白菜块，撒少许精盐大火翻炒均匀后改小火炖5分钟。

7放入泡好的粉皮，（可加少许清水），小火翻炒至熟。

8倒入调好的料汁，大火翻炒均匀后即可出锅。

9小酸、小甜，微辣的鱼香味的白菜粉皮，这样的味道很讨喜。

百威扎啤厂商-百威扎啤-宏红食品贸易公司(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位于东莞市南城区水濂山彭洞工业区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前宏红食品贸易在啤酒中享有良好的声誉。宏红食品贸易取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。宏红食品贸易全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司还是从事朝日啤酒，Asahi啤酒，朝日啤酒厂家的厂家，欢迎来电咨询。