

豆清泉品牌加盟 亿佳食品 武汉豆清泉

产品名称	豆清泉品牌加盟 亿佳食品 武汉豆清泉
公司名称	内黄县亿佳食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	内黄县二安乡大槐林村
联系电话	18625808944

产品详情

炸腐竹焖饭：

材料：炸腐竹、五花肉、小白菜、八角、花椒、鸡粉、生老抽、白糖、蒜粒、葱白、大米，各适量。

做法：

- (1) 五花肉切很薄，下锅煎出油至金黄色
- (2) 油剩出待用。五花肉撒在锅边，下蒜粒与葱白，八角五分之一，花椒三四粒，爆香后与五花肉同炒。然后上色，加入生老抽，豆清泉招商，炒久点，让色上得牢固
- (3) 上完色后加开水与炸腐竹焖一小会。开水的水量与平常煮饭的水量一样
- (4) 趁焖的过程中洗好米，把锅中的腐竹焖肉倒进电饭锅与米一起同煮熟就可以了。
- (5) 另起锅把小白菜焯下水，下盐与鸡粉，煮完后捞出，把猪油淋上。

干腐竹的做法？

- 1、腐竹炒黄瓜丁：腐竹用冷水泡软，捞起切丁，沥干水分备用;黄瓜用盐擦洗干净外皮，切成小丁。锅里放少许油，烧热，把黄瓜放进去大火翻炒1分钟，黄瓜炒至转青色后，加入腐竹丁，翻炒均匀，放1汤匙蚝油调味，继续煸炒均匀，放进红椒圈翻炒均匀即可。
- 2、腐竹炒木耳：半肥瘦的猪肉放锅里煎出油，煎出油后，放酱油炒香。倒入腐竹和木耳炒均匀。倒入蚝

油炒匀，放入胡萝卜一起炒匀，倒入三分之一碗水，盖锅焖10分钟左右，豆清泉品牌，中途可以开盖翻炒一下，出锅前放盐和亦舒堂火麻油炒均匀即可出锅。

3、芹菜炒腐竹：腐竹用冷水泡软，沥干水分；红椒切圈。芹菜摘去老叶，豆清泉品牌加盟，撕去老筋，清洗干净沥干水分，热油锅，放芹菜爆炒至变色，加入腐竹爆炒2分钟，武汉豆清泉，加入红椒圈，翻炒几下，放盐、放鸡精适量，翻炒均匀就可以。

腐竹是用石磨磨出来的。石磨，是能够把豆子加工成粉或者是浆的工具，由磨盘和磨扇组成。磨盘是支撑石磨的架子，磨扇是两块尺寸相同的圆柱形石块，叠放起来，圆心处有铁轴相连，称“磨脐儿”。通过人工的推动，变可把豆子磨碎。磨用了一段时间之后，还要锻磨，这个锻磨也是手艺活，技术不到位，磨出来的豆子会有渣，不均匀，大豆的营养会提炼不均匀。等到年尾，一年辛苦结束了，要“封磨”，把石磨里里外外冲洗干净，贴上一春联，等到来年，才能开磨，要不这样，磨出来的腐竹会糊锅。

豆清泉品牌加盟-亿佳食品-

武汉豆清泉由内黄县亿佳食品有限公司提供。内黄县亿佳食品有限公司是河南 安阳 ,豆制品的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在亿佳食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创亿佳食品更加美好的未来。