

1664扎啤厂家 宏红食品贸易公司 佛山1664扎啤

产品名称	1664扎啤厂家 宏红食品贸易公司 佛山1664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

清蒸鲈鱼

清蒸鲈鱼的做法步骤

1. 准备食材：鲈鱼清理洗净、葱切段、姜切丝
2. 鱼身片几刀，抹上盐和料酒腌制10-15分钟（鱼肚里塞少许葱白姜丝可提味）
3. 蒸锅加水预热，水烧滚开后再放入鱼大火蒸8分钟左右
4. 蒸鱼的时间可以调料汁：生抽+蒸鱼豉油+糖调匀待用
5. 蒸好的鱼会有部分汤汁，倒掉。把姜丝与葱段平铺在鱼身上
6. 热锅入油烧开，有青烟冒出即可
7. 将滚油从头到尾淋在鱼身上，并迅速将料汁以同样方法淋入。一份营养美味、清爽可口的清蒸鲈鱼就完成啦

#板栗烧鸡#的制作步骤

1. 准备原料。
2. 小公鸡洗净斩成小块冲洗备用。
3. 锅内加入清水烧开后下入鸡块。

4. 沸水至表面泛白捞出冲水备用。

5. 锅内加入食用油烧热加入八角2个葱10g姜10g爆香，加入鸡块板栗200g，佛山1664扎啤，料酒10克，蚝油8克，酱油8克，老抽6克，盐2克，鸡精2克，糖8克，1664扎啤报价，胡椒粉1克翻炒均匀。

6. 加入适量水，转中火炖制。

7. 待鸡肉和板栗软烂，汤汁粘稠时加入青尖椒翻炒均匀，即可出锅。

8. 上品的板栗烧鸡就做好了。

#味菜炒牛肉 #的制作步骤

1. 牛里脊切成1.5毫米厚度的薄片。用刀背横竖交错轻敲肌肉组织，使纤维结构松散。加生抽、糖、盐、白胡椒粉腌制入味约15分钟。加入稠淀粉水拌匀，再加入食用油拌匀静置20分钟以上。

2. 潮汕咸菜切斜片。青、红椒切片。蒜头切片。

3. 开中火，1664扎啤厂家，倒入少量油，1664扎啤公司，润滑锅壁后倒出（“炙锅”防肉粘）。倒入新油，热锅冷油立即放入牛肉翻炒，肉片中心有少许红色，约7成熟时盛出。

4. 调到小火，放入蒜片炒香（油少可以加油）。放入潮汕咸菜翻炒。咸菜变色后放入青红椒片。倒入牛肉。撒入料酒，放入盐、糖、生抽、蚝油，调大火炒匀后出锅。

1664扎啤厂家-宏红食品贸易公司-佛山1664扎啤由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。“啤酒,扎啤,食品”选择东莞市宏红食品贸易有限公司，公司位于：东莞市南城区水濂山彭洞工业区，多年来，宏红食品贸易坚持为客户提供好的服务，联系人：林生。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。宏红食品贸易期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司还是从事德国啤酒，德国啤酒厂家，德国啤酒批发的厂家，欢迎来电咨询。