

# 青岛扎啤厂 宏红食品贸易 青岛扎啤

产品名称	青岛扎啤厂 宏红食品贸易 青岛扎啤
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

### #金瓜排骨盅#的制作步骤

1. 排骨洗净后，切小块加入柱侯酱，拌均匀后放冰箱内腌制2小时柱侯酱是一种广东特色酱料，味鲜而甜，但对于重口的人来说会比较淡，可以换成烧烤酱或者辣酱。
2. 将金瓜的顶去掉，青岛扎啤批发，挖出内心（也就是瓜瓢啦）。若是底部不平无法摆放的话，也可以稍微切一下。
3. 将腌制好的排骨放入金瓜内。排骨记得切小块哟，青岛扎啤厂，我做的一个金瓜大概能放5、6块。
4. 填好排骨后放入蒸锅中蒸30分钟。如果不嫌麻烦可以先把排骨下锅煎香再蒸，青岛扎啤公司，味道会更美。
5. 出锅后再撒上点白芝麻和葱就可以享用啦~

### 香辣白菜卷肉的做法

- 1.白菜叶和肉准备好
- 2.白菜叶切成块
- 3.肉切碎加入调料拌匀
- 4.白菜叶放入开水锅里烫软
- 5.烫软后的白菜叶放适量调好的肉馅四面包裹卷好

- 6.包好的白菜肉卷放入开水锅里大火蒸15分钟
- 7.蒸白菜肉卷的时候把辣椒，葱蒜切碎
- 8.锅里到点儿油放入辣椒，葱蒜煸出香味
- 9.倒入生抽，料酒，水，一点盐，水淀粉炒匀做成香辣调味汁
- 10.浇在蒸熟的白菜肉卷上就好了

#### #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，青岛扎啤，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。

青岛扎啤厂-宏红食品贸易(在线咨询)-青岛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是一家从事“啤酒,扎啤,食品”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“麒麟(海珠),百威,嘉士佰,1664,德国普鲁士,瓦伦丁”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上,用户至上”的原则,使宏红食品贸易在啤酒中赢得了客户的信任,树立了良好的企业形象。特别说明:本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢!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。