

青岛扎啤 东莞宏红食品贸易 青岛扎啤厂家

产品名称	青岛扎啤 东莞宏红食品贸易 青岛扎啤厂家
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

#爽嫩芒果牛肉粒#的制作步骤

1. 将牛排吸干水后切成1.5cmX1.5cm的小块。
2. 并准备好白砂糖、生抽、老抽、淀粉。
3. 抓匀后，盖上保鲜膜。
4. 腌制20分钟。
5. 在腌制的期间，切好芒果粒。
6. 热锅起油，先加入牛肉炒熟，然后加入黑胡椒，至牛肉全熟后，加入芒果粒，晃动锅子，至芒果汁融入到牛肉中即可。
7. 放到盘子中这道菜就好了。

#土豆烧牛肉#的制作步骤

1. 准备原料。
2. 将牛肉改刀成块。
3. 土豆也改刀成块。
4. 把牛肉进行焯水，开锅后把血末清干净，把牛肉捞出备用。

5. 锅上火，放入底油，油烧热，放入八角、桂皮再放入葱姜煸香。再放入豆瓣酱25g煸炒，放入牛肉；再放干辣椒5粒、料酒一大勺、生抽一勺、老抽半勺。

6. 加水，大火烧开再放入山楂两粒。大火烧开后转小火烧45分钟。

7. 45分钟后再放入土豆放入土豆后进行调味，盐5g、味精5g、白糖5g、胡椒粉5g、鸡精5g，青岛扎啤，再盖上盖继续烧15分钟。

8. 出锅。

9. 美味可口，青岛扎啤厂商，十分下饭。

冬瓜焖鸭块步骤

1. 准备所需食材及调味料。

2. 鸭腿洗净，去除部分鸭皮和肥油部分，不介意的可以保留鸭的油脂。

3. 将鸭斩大块，青岛扎啤代理，冬瓜去皮洗净切大块，大蒜去皮用刀拍扁备用。

4. 炒锅加入食用油，放入花椒、八角、桂皮、丁香和香叶，小火炸出香味。

5. 放入豆瓣酱。

6. 将豆瓣酱煸炒出红油。

7. 放入剁好块的鸭块。

8. 中小火煸炒鸭块，逼出皮内油脂。

9. 加入老抽、生抽和大蒜翻炒均匀上色。

10. 加入掩盖住鸭肉的清水。

11. 压力锅上汽后，青岛扎啤厂家，改为小火再焖20分钟。

12. 压力锅排气后，打开锅盖，放入冬瓜块。

13. 加锅盖再焖5分钟，即可关火装盘食用。

青岛扎啤-东莞宏红食品贸易-青岛扎啤厂家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弗罗因德啤酒330L，弗罗因德啤酒，弗罗因德啤酒罐装的厂家，欢迎来电咨询。