

青岛青特扎啤价格 广东宏红食品贸易 虎门青岛青特扎啤

产品名称	青岛青特扎啤价格 广东宏红食品贸易 虎门青岛青特扎啤
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

#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，虎门青岛青特扎啤，油烧热，青岛青特扎啤厂商，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，大火烧开后放入山楂两粒。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，再盖上盖继续烧15分钟。
8. 出锅。
9. 美味可口，十分下饭。

香辣鸡中翅步骤

1. 准备材料

- 2.鸡翅洗净，用叉子戳洞
- 3.葱切葱末，姜切姜末，辣椒切片
- 4.调腌酱汁，加入酱油、米酒、红椒粉、黑胡椒粒、盐和糖，搅拌均匀
- 5.放入葱姜和辣椒，拌匀
- 6.放入鸡翅腌制，放进冰箱冷藏，至少两小时，期间要取出翻拌，让鸡翅都能吸收酱汁7.把鸡翅和腌酱汁放进锅里
- 8.加入100ml水搅拌均匀
- 9.用中小火煮，盖上锅盖
- 10.酱汁煮滚后，青岛青特扎啤代理，转小火煮，再盖上锅盖焖煮
- 11.期间需要多次翻拌
- 12.煮到酱汁变浓及快收干，就可以关火

毛豆虾#的制作步骤

- 1.鲜虾、毛豆、蒜，这道菜的所有食材就齐了，虾是很鲜的食材，由于我们采取蒸的方式，为了去除虾的寄生物质，青岛青特扎啤价格，我们用蒜铺在下边。
- 2.所有蒜要切成蒜片。
- 3.虾去头去壳留尾，开背然后再去肚里的线，这只虾基本上就非常干净了。毛豆去皮拨出豆子。
- 4.盘底放上几片蒜，然后放入虾。
- 5.在上边撒上毛豆就可以蒸了。如果选择蒸笼的话，大火水开后蒸8分钟左右。
- 6.如果选用电蒸箱的话，那就是10分钟，100 就好了。
- 7.经过几分钟的蒸，这份毛豆文火凤尾虾就好了。

青岛青特扎啤价格-广东宏红食品贸易-虎门青岛青特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实力不俗，信誉可靠，在广东 东莞 的啤酒等行业积累了大批忠诚的客户。宏红食品贸易带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！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。