

麒麟扎啤公司 宏红食品贸易 麒麟扎啤

产品名称	麒麟扎啤公司 宏红食品贸易 麒麟扎啤
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

啤酒卤蛋的做法步骤

1. 材料备好。
2. 凉水下锅，水开后，再煮5分钟，出锅。
3. 在凉水里激下，剥壳。
4. 再放入锅中。
5. 倒入啤酒。
6. 盐2勺，麒麟扎啤总代，糖一勺。
7. 老抽5勺。
8. 搅拌均匀，大火烧开。
9. 转小火，收汁即可。
10. 想让味道更入味可以在鸡蛋上划几道。

啤酒卤蛋的做法步骤1. 材料备好。2. 凉水下锅，水开后，麒麟扎啤，再煮5分钟，出锅。3. 在凉水里激下，剥壳。4. 再放入锅中。5. 倒入啤酒。6. 盐2勺，糖一勺。7. 老抽5勺。8. 搅拌均匀，大火烧开。9. 转小火，麒麟扎啤公司，收汁即可。10. 想让味道更入味可以在鸡蛋上划几道。

#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，再盖上盖继续烧15分钟。
8. 出锅。
9. 美味可口，十分下饭。

#薯条#的制作步骤

1. 准备原料。
2. 土豆改刀，粗细一致。
3. 土豆焯水，加盐，可以保持硬度和底味。
4. 捞出，控干水份。
5. 开火，放底油，油烧热后放入番茄酱，炒至泛红。加入水，加入盐2g、白糖15g、白醋10g来调味。
6. 切青檬，麒麟扎啤厂家，将青檬汁挤入锅中，熬制浓稠状，出锅。
7. 将炒过水的薯条倒入盆中，拌一层干淀粉。
8. 开火，放油，烧至六成热。放入薯条。
9. 将薯条打散。炸至金黄，外焦里嫩，出锅即可。

麒麟扎啤公司-宏红食品贸易(在线咨询)-麒麟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朝日啤酒，Asahi啤酒，朝日啤酒厂家的厂家，欢迎来电咨询。