

1664扎啤报价 1664扎啤 宏红食品贸易

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 1664扎啤报价 1664扎啤 宏红食品贸易 |
| 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

#清炖羊肉#的制作步骤

1. 准备原料。
2. 把羊肉改刀成块。
3. 白萝卜改刀成滚刀块，香菜改刀成末。

4. 锅上火，上水把羊肉焯一下，放几滴香醋去腥用，羊肉焯好之后捞出。
5. 砂锅上火放入水，然后把羊肉放入砂锅中，放入大葱大姜，1664扎啤经销商，大料两半，花椒20粒，陈皮。盖上锅盖，开锅之后大火改小火煲45分钟即可。
6. 45分钟到打开锅盖，把萝卜放入锅中，然后我们进行简单的调味，盐5g、味精5g、鸡精5g、胡椒粉3g、继续煲10分钟，就可以出锅了放入枸杞子即可。
7. 出锅。
8. 青色明亮，肉质松软可口，大家快来尝试哟。

鱼香白菜粉皮：

做法

- 1白菜择洗干净，用手撕成大块，1664扎啤报价，粉皮用剪刀剪成需要的大小，用水泡软。
- 2用陈醋、白糖、少许精盐、酱油调成料汁。
- 3五花肉切薄片，码放入锅，小火煎制出油。
- 4放入生姜片，炒香。
- 5放入一汤匙郫县豆瓣酱、少许豆豉，1664扎啤厂商，炒香。
- 6放入撕好的白菜块，1664扎啤，撒少许精盐大火翻炒均匀后改小火炖5分钟。
- 7放入泡好的粉皮，（可加少许清水），小火翻炒至熟。
- 8倒入调好的料汁，大火翻炒均匀后即可出锅。
- 9小酸、小甜，微辣的鱼香味的白菜粉皮，这样的味道很讨喜。

1664扎啤报价-1664扎啤-宏红食品贸易(查看)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位于东莞市南城区水濂山彭洞工业区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前宏红食品贸易在啤酒中享有良好的声誉。宏红食品贸易取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。宏红食品贸易全体员工愿与各界有识之士共同发展，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。