

# 嘉士伯扎啤厂 宏红食品贸易 嘉士伯扎啤

产品名称	嘉士伯扎啤厂 宏红食品贸易 嘉士伯扎啤
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

### #牛筋腐竹煲#的制作步骤

1. 准备原料。
2. 提晚用冷水将干腐竹泡软，干香菇泡软洗净。
3. 牛筋切大段，嘉士伯扎啤经销商，冷水下锅焯，嘉士伯扎啤，等水沸腾后，继续煮2分钟，用冷水冲洗牛筋的血沫，沥干。
4. 另起一只干净且密封性好的锅，我用的是砂锅八角、桂皮、葱段、姜片放入纱布袋中。
5. 牛筋下锅，放入香料包，嘉士伯扎啤厂，下料酒和姜片、葱段，下足够淹没牛筋的水（温水或常温水即可）。
6. 加酱油、料酒，大火煮开，转小火卤制牛筋酥烂，闷煮1小时以上。
7. 将八角、桂皮、葱段、姜片的调味包捞出，继续闷煮1小时。
8. 加入泡好的腐竹和香菇，再焖煮10分钟，转大火收汁。
9. 起锅前，放盐调味，再撒上葱花和青椒丁，就可以出锅啦。

### 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

#### #秋葵炒鸡蛋#的制作步骤

1. 准备原料。
2. 开火，先把锅上水做上，同时把鸡蛋打散，在打散的鸡蛋里加点温水，样炒出的鸡蛋更松软好吃。
3. 水开了之后把秋葵放到锅里焯一下水，不要焯太久，秋葵会变黄。
4. 广式香肠改刀成片。
5. 然后把秋葵改刀切成菱形。
6. 锅上火，热锅凉油鸡蛋不容易粘锅，鸡蛋炒好出锅放一边备用。
7. 锅上火放入底油，烧热以后，放入，葱花蒜片，炒出香味，嘉士伯扎啤总代理，广式香肠下锅。
8. 放入秋葵，进行简单的调味，放入盐5g、糖4g、味精5g、鸡精5g。
9. 翻炒均匀，倒入炒好的鸡蛋，翻炒均匀，放入一点香油，翻炒均匀。
10. 出锅装盘！
11. 营养价值极高的一道菜，大家快来尝试做吧。

嘉士伯扎啤厂-宏红食品贸易(在线咨询)-嘉士伯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广东东莞,啤酒的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在宏红食品贸易领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创宏红食品贸易更加美好的未来。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。