

# 青岛扎啤商家 青岛扎啤 宏红食品贸易

产品名称	青岛扎啤商家 青岛扎啤 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

### 麻辣巴沙鱼的做法步骤

做法：

第a一步：准备食材。巴沙鱼2片、花椒15克、辣椒30克、姜1小块、香菜适量。

第二步：把辣椒剪成段备用。

第三步：姜切片、香菜切段备用。

第四步：巴沙鱼室温解冻，用厨房纸巾擦干表面水分，然后斜刀片成片。接下来放入半只蛋清、半勺料酒、一点点盐、少许白胡椒粉、2勺玉米淀粉，如图。

第五步：抓匀后腌制几分钟。

第六步：取一个大碗，往碗中放入2勺蒸鱼豉油，如图。

第七步：锅里倒入适量的水煮开，青岛扎啤，然后把姜片放入锅中，再将鱼片放入锅中煮开，鱼片变色即可捞出放入大碗中。

第八步：锅中倒入食用油，油的量比平时炒菜时多一点，油热后把花椒和辣椒段放入锅中爆出香味。

第九步：将锅里的热油连花椒、辣椒一起浇在鱼片上，然后放几根香菜点缀，即可上桌。

### #板栗烧鸡#的制作步骤

1. 准备原料。

2. 小公鸡洗净斩成小块冲洗备用。
3. 锅内加入清水烧开后下入鸡块。
4. 沸水至表面泛白捞出冲水备用。
5. 锅内加入食用油烧热加入八角2个葱10g姜10g爆香，加入鸡块板栗200g，料酒10克，蚝油8克，酱油8克，老抽6克，盐2克，青岛扎啤总经销，鸡精2克，糖8克，胡椒粉1克翻炒均匀。
6. 加入适量水，转中火炖制。
7. 待鸡肉和板栗软烂，汤汁粘稠时加入青尖椒翻炒均匀，即可出锅。
8. 上品的板栗烧鸡就做好了。

### 香辣鸡中翅步骤

1. 准备材料
2. 鸡翅洗净，青岛扎啤商家，用叉子戳洞
3. 葱切葱末，姜切姜末，辣椒切片
4. 调腌酱汁，青岛扎啤厂家，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，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

青岛扎啤商家-青岛扎啤-宏红食品贸易(查看)由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。行路致远，砥砺前行。东莞市宏红食品贸易有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为啤酒具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!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。