

麒麟扎啤 宏红食品贸易 麒麟扎啤总经销

产品名称	麒麟扎啤 宏红食品贸易 麒麟扎啤总经销
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

冬瓜焖鸭块步骤

- 1.准备所需食材及调味料。
- 2.鸭腿洗净，去除部分鸭皮和肥油部分，不介意的可以保留鸭的油脂。
- 3.将鸭斩大块，冬瓜去皮洗净切大块，大蒜去皮用刀拍扁备用。
- 4.炒锅加入食用油，放入花椒、八角、桂皮、丁香和香叶，小火炸出香味。
- 5.放入豆瓣酱。
- 6.将豆瓣酱煸炒出红油。
- 7.放入剁好块的鸭块。
- 8.中小火煸炒鸭块，逼出皮内油脂。
- 9.加入老抽、生抽和大蒜翻炒均匀上色。
- 10.加入掩盖住鸭肉的清水。
- 11.压力锅上汽后，改为小火再焖20分钟。
- 12.压力锅排气后，打开锅盖，放入冬瓜块。
- 13.加锅盖再焖5分钟，即可关火装盘食用。

#凉拌苦瓜#的制作步骤

1. 准备原料。
2. 苦瓜洗净，一劈两半，用汤勺把苦瓜籽去掉。
3. 先把苦瓜改刀成片。
4. 锅上火，放上水，把水烧热，这时我们调汁，把蜂蜜倒一个碗里蜂蜜50g，麒麟扎啤总代理，再倒入少许的雪碧，搅拌均匀。
5. 把洗好的柠檬切成两半，麒麟扎啤总代，将柠檬汁挤到调好的雪碧中。
6. 锅上火加水，将切好的苦瓜倒入锅中，再放入盐10g，几滴色拉油，这样苦瓜的颜色会更亮，焯苦瓜的时候不要太久，否则颜色会变黄，还会影响到苦瓜的口感。
7. 捞出焯好的苦瓜，麒麟扎啤总经销，过凉放入凉水里，
8. 把过凉的苦瓜再放到冰块里。
9. 把苦瓜浸泡半个小时然后就可以拿出来摆盘了。
10. 摆盘成功。

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，麒麟扎啤，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

麒麟扎啤-宏红食品贸易-麒麟扎啤总经销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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司还是从事弗罗因德啤酒330L，弗罗因德啤酒，弗罗因德啤酒罐装的厂家，欢迎来电咨询。

