

# 麒麟扎啤总代理 宏红食品贸易 麒麟扎啤

产品名称	麒麟扎啤总代理 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

### 菠萝肉片步骤

- 1.把里脊肉切片
- 2.菠萝去皮切片
- 3.把洗净的洋葱、胡萝卜去切片
- 4.里脊肉片加少许盐、料酒腌渍入味，然后加水淀粉搅拌均匀上浆
- 5.锅烧开水，麒麟扎啤经销商，放入适量料酒，逐片放入上浆的肉片，再次烧开后，把肉片捞出备用
- 6.热油，放入蒜片炒香，放入番茄沙司，小火翻炒均匀
- 7.加少许水烧开后，麒麟扎啤，放入胡萝卜、洋葱
- 8.加少许盐、酱油、米醋、白糖调味
- 9.放入菠萝、肉片
- 10.快速翻炒均匀
- 11.淋入少许水淀粉勾芡，翻勺炒匀即可关火
- 12.出锅装盘，即可上桌品味

### 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，麒麟扎啤总代理，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

## 牛肉炖萝卜

### 制作步骤

- 1.准备食材。
- 2.牛肋条切成3厘米见方块、萝卜切成2.5厘米见方块、葱姜切片。
- 3.锅内加水放入牛肉焯水。
- 4.捞起沥干水分。
- 5.萝卜焯水。
- 6.捞起沥干水分备用。
- 7.另起锅加油。
- 8.放入葱15g、姜15g、八角2个爆香。
- 9.放入牛肉250g翻炒。
- 10.烹入料酒30g加水和其他调料调味。
- 11.小火炖煮七成烂，放入萝卜400g继续炖至成熟。
- 12.放入胡椒粉2g。
- 13.出锅盛碗，撒上海葱10g即可。

麒麟扎啤总代理-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。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德国啤酒，德国啤酒厂家，德国啤

酒批发的厂家，欢迎来电咨询。