

韭菜盒子生产厂家 冬至速冻 韭菜盒子

产品名称	韭菜盒子生产厂家 冬至速冻 韭菜盒子
公司名称	泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市泰山区南河西村
联系电话	13153889089 13153889089

产品详情

5、我们再准备一把韭菜，去掉白色的根部，然后将韭菜叶子也切成末，韭菜盒子生产厂家，全部切好后同样装入碗中，加10克食用油防止韭菜出水，搅拌均匀后再加1勺盐、1勺十三香、一勺生抽、半勺蚝油，搅拌均匀后备用；6、另准备一个碗，打入3个鸡蛋，用筷子搅散，锅烧热后加多一点食用油，油热后倒入蛋液，用筷子搅成鸡米粒，就可以出锅放凉了，待鸡蛋放凉后也倒入装有韭菜的大碗中，搅拌均匀后，馅料儿就做好了；7、把醒好的面取出来，我这里是醒了4个小时，此时的面延展性已经非常好了，将盘中多余的油倒在砧板上抹匀，再将面团取出来放砧板上，用手轻轻按压下，再用擀面杖擀成牛舌状，尽可能擀的薄一点，不擀破就可以了；

3. 将两种面上案搓长条，揪成相同数量的5个剂子，把皮面剂子压成圆皮，包入酥面剂子，用手压扁，拿擀面杖向一个方向擀成长方形，再卷起用手压扁，再擀开，这样反复擀卷两次，韭菜盒子多少钱，卷成6厘米长的卷，用刀在中间切成相等的两段，韭菜盒子，刀胡向下，在案上竖起，用手压扁，成两张直径约8厘米的花纹圆片。然后将制成的馅包入圆片中间，再用手将边对折捏成月牙形，并将边捏成花边上烤炉，韭菜盒子出售，用小火约烤几分钟即成

韭菜盒子是我们很多人都非常喜欢的一种食品，大家都觉得韭菜盒子不仅是好看，而且吃起来味道也是非常的美味的，而且韭菜盒子的做法也是比较的多，可以蒸、煮等等，我们还要知道多吃韭菜盒子是对我们的身体健康也是非常的有帮助的，下面我们就是来详细看看吧。

韭菜盒子是中国北方地区山东、东北三省、河南、河北，以及西北地区陕西、山西等地非常流行的传统小吃，在有些地区也是节日食品。一般选新鲜韭菜和海米、鸡蛋为主要原料加工制作而成的食品。

韭菜盒子生产厂家-冬至速冻(在线咨询)-韭菜盒子由泰安市冬至速冻食品有限公司提供。泰安市冬至速冻食品有限公司为客户提供“速冻水饺,速冻水饺,速冻汤圆,狮子头,各种丸子等速冻食品”等业务,公司拥有“佳宝”等品牌,专注于速冻面点等行业。 ,在山东省泰安市泰山区南河西村的名声不错。欢迎来电垂询,联系人:施经理。