

# 生力扎啤总代 生力扎啤 宏红食品贸易

产品名称	生力扎啤总代 生力扎啤 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

鱼香肉丝：

做法

1里脊肉切成丝。

2放入碗中加入调料：干淀粉10克，五香粉5克，水10ml。

3抓匀腌制10分钟。

4胡萝卜洗净切丝。

5木耳跑法洗净切丝。

6大葱切成小块。

7姜切成末。

8调料：醋15ml，酱油20ml，美极鲜5ml，生力扎啤，葱花20克，番茄酱10克，生力扎啤报价，五香粉5克，水淀粉适量。放入碗中拌匀成鱼香汁。

9锅中下宽油，油温3成熟时放入腌制好的里脊丝。

10用手勺滑散至肉丝全变色。

11盛出备用。

12另起锅下油，放入郫县豆瓣和干辣椒翻炒出红油。

13放入葱和姜末翻炒出香味。

14再放入或萝卜和木耳继续翻炒。

15炒至胡萝卜丝变软。

16放入滑好的里脊丝。

17翻炒30秒。

18倒入调好的鱼香汁。19翻炒均匀出锅即可。

红烧猪蹄：

做法

1准备材料。

2猪蹄上的肉切下来，切成适合的大小。

3把切好的肉放沸水飞水去血沫。

4猪蹄在流动的冷水下不断冲洗，洗净脏东西，生力扎啤总代，也可以洗掉一些油。

5猪蹄用适量盐，一大块冰糖，一瓶盖老抽，一瓶盖香醋，半瓶盖料酒腌制4小时。

6葱白切段，其他部分切丝。

7热锅，到点油，放冰糖小火炒糖色。

8下猪蹄翻炒均匀上色。

9下姜片，葱段和八角继续翻炒至微微发干。

10倒入开水没过猪蹄，水开后用勺子撇去浮沫。

11盖盖子小火炖猪蹄（我炖了约50分钟）。

12水快干时改大火，不断翻炒让猪蹄裹上汤汁，关火。

#醋溜白菜#的制作步骤

1. 准备原料。

2. 把白菜改刀，改刀成片。

3. 把胡萝卜改刀成菱形片。

4. 锅上火倒水，水开之后，放白菜胡萝卜，焯熟焯好之后把白菜倒出。

5. 锅上火下入底油，油烧热后放入干辣椒，爆香，再放入葱姜蒜，生力扎啤价格，爆香。
6. 爆香之后把白菜，胡萝卜，倒入锅中，放入老抽1大勺，醋要顺着锅边放入1大勺，翻炒一会之后再放入盐5g、白糖5g、鸡精5g、翻炒。
7. 再顺着锅边喷点醋，这样让白菜醋香味更浓，然后我们出锅装盘。

生力扎啤总代-生力扎啤-宏红食品贸易(查看)由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。东莞市宏红食品贸易有限公司位于东莞市南城区水濂山彭洞工业区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前宏红食品贸易在啤酒中享有良好的声誉。宏红食品贸易取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。宏红食品贸易全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。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。