

# 青岛青特扎啤 宏红食品贸易 青岛青特扎啤价格

产品名称	青岛青特扎啤 宏红食品贸易 青岛青特扎啤价格
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

### #味菜炒牛肉 #的制作步骤

1. 牛里脊切成1.5毫米厚度的薄片。用刀背横竖交错轻敲肌肉组织，使纤维结构松散。加生抽、糖、盐、白胡椒粉腌制入味约15分钟。加入稠淀粉水拌匀，再加入食用油拌匀静置20分钟以上。
2. 潮汕咸菜切斜片。青、红椒切片。蒜头切片。
3. 开中火，倒入少量油，润滑锅壁后倒出（“炙锅”防肉粘）。倒入新油，热锅冷油立即放入牛肉翻炒，肉片中心有少许红色，约7成熟时盛出。
4. 调到小火，放入蒜片炒香（油少可以加油）。放入潮汕咸菜翻炒。咸菜变色后放入青红椒片。倒入牛肉。撒入料酒，放入盐、糖、生抽、蚝油，调大火炒匀后出锅。

### #红烧鸡翅#的制作步骤

1. 原料准备。提前烧一点开水，炸一点花椒油，切葱段、姜片备用，再调制一些水淀粉。
2. 鸡翅改刀，在反面骨缝处深深划一刀即可。
3. 开火，倒一点点油，润一下锅底，正面（完整面）朝下依次下入锅中。
4. 待一面鸡皮微微金黄时，翻面继续煎制同样时间。
5. 在鸡翅完全紧缩后，青岛青特扎啤总代理，放入葱、姜、八角翻炒爆香。
6. 放酱油两勺、翻炒后加入料酒一勺，之后倒老抽一勺上色，青岛青特扎啤，让颜色更加红亮。

7. 倒入开水，加一勺盐、两勺白糖调味，盖上锅盖，小火焖十五分钟。

8. 掀盖后大火收汁，加水淀粉两勺勾芡，让汤汁更粘稠并且包裹在鸡翅上，加少许之前准备好的花椒油，关火，出锅，摆盘。

### 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，青岛青特扎啤价格，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，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，青岛青特扎啤公司，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。

青岛青特扎啤-宏红食品贸易-青岛青特扎啤价格由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。“啤酒,扎啤,食品”选择东莞市宏红食品贸易有限公司，公司位于：东莞市南城区水濂山彭洞工业区，多年来，宏红食品贸易坚持为客户提供好的服务，联系人：林生。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。宏红食品贸易期待成为您的长期合作伙伴！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。