

青岛青特扎啤总经销 宏红食品贸易 青岛青特扎啤

产品名称	青岛青特扎啤总经销 宏红食品贸易 青岛青特扎啤
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

新奥尔良烤鸡腿的做法

- 1.鸡腿洗净，用叉子在上面扎眼，入味。
- 2.酱料包准备好。
- 3.倒入新奥尔良酱料包，用手按1摩入味，放入冰箱冷藏腌制2个小时以上。
- 4.两个小土豆洗净去皮，青岛青特扎啤总经销，切成滚刀块，过油，炸到外皮金黄。
- 5.捞出放入烤盘，同时放入几瓣大蒜，放入一点盐和黑胡椒碎。
- 6.把腌制好的鸡腿摆入烤盘，要放在土豆和大蒜的上面。
- 7.烤箱190°预热，下层一共烤80分钟，我放了烤盘烤架以后再放鸡腿烤盘。
- 8.大约五十分钟到时候取出来刷上蜂蜜水（蜂蜜加入一点点水稀释一下），两面都刷，翻面继续烤。
- 9.继续烤三十分钟。注意不要烤糊，青岛青特扎啤，可以加盖锡纸。
- 10.鸡腿和土豆分别装盘，成品。

#板栗烧鸡#的制作步骤

- 1.准备原料。

2. 小公鸡洗净斩成小块冲洗备用。
3. 锅内加入清水烧开下入鸡块。
4. 沸水至表面泛白捞出冲水备用。
5. 锅内加入食用油烧热加入八角2个葱10g姜10g爆香，加入鸡块板栗200g，料酒10克，蚝油8克，酱油8克，老抽6克，盐2克，鸡精2克，糖8克，胡椒粉1克翻炒均匀。
6. 加入适量水，青岛青特扎啤厂家，转中火炖制。
7. 待鸡肉和板栗软烂，汤汁粘稠时加入青尖椒翻炒均匀，即可出锅。
8. 上品的板栗烧鸡就做好了。

#土豆红烧肉#的制作步骤

1. 准备食材。
2. 五花肉切成直径三厘米的方块，土豆切成直径2.5厘米的方块。
3. 锅内加入清水烧开。
4. 放入五花肉沸水至变硬断生。捞出冲水备用。
5. 另起锅加入清水烧开。
6. 红曲米15g放入开水中煮成红曲米水备用。
7. 锅内加入少许油，下入五花肉煸炒出香味备用。
8. 另起锅加入白糖10g炒糖色。
9. 小火烧制糖化后慢慢搅动待糖呈枣红色。
10. 放入五花肉翻炒均匀，加入辅料。
11. 红曲米水调料调味。
12. 加入土豆烧开。
13. 转中火慢慢烧制。
14. 待汤汁粘稠，肉入味土豆软烂后加入水粉浆勾芡。
15. 出锅，撒香菜段即可。

青岛青特扎啤总经销-宏红食品贸易(在线咨询)-青岛青特扎啤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在啤酒这一领域倾注了诸多的热忱和热情，宏红食品贸易一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌

。相关业务欢迎垂询，联系人：林生。同时本公司还是从事麒麟啤酒，金啤，麒麟啤酒厂家的厂家，欢迎来电咨询。