

麒麟扎啤经销商 宏红食品贸易公司 深圳麒麟扎啤

产品名称	麒麟扎啤经销商 宏红食品贸易公司 深圳麒麟扎啤
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

#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. 锅内加入清水烧开后下入鸡块。
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，麒麟扎啤总代，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，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。

#凉拌苦瓜#的制作步骤

1. 准备原料。
2. 苦瓜洗净，麒麟扎啤经销商，一劈两半，用汤勺把苦瓜籽去掉。
3. 先把苦瓜改刀成片。

4. 锅上火，放上水，深圳麒麟扎啤，把水烧热，这时我们调汁，把蜂蜜倒一个碗里蜂蜜50g，再倒入少许的雪碧，搅拌均匀。
5. 把洗好的柠檬切成两半，将柠檬汁挤到调好的雪碧中。
6. 锅上火加水，将切好的苦瓜倒入锅中，再放入盐10g，几滴色拉油，这样苦瓜的颜色会更亮，焯苦瓜的时候不要太久，否则颜色会变黄，还会影响到苦瓜的口感。
7. 捞出焯好的苦瓜，过凉放入凉水里，麒麟扎啤厂商，
8. 把过凉的苦瓜再放到冰块里。
9. 把苦瓜浸泡半个小时然后就可以拿出来摆盘了。
10. 摆盘成功。

清蒸鲈鱼的做法步骤

1. 准备食材：鲈鱼清理洗净、葱切段、姜切丝
2. 鱼身片几刀，抹上盐和料酒腌制10-15分钟（鱼肚里塞少许葱白姜丝可提味）
3. 蒸锅加水预热，水烧滚开后再放入鱼大火蒸8分钟左右
4. 蒸鱼的时间可以调料汁：生抽+蒸鱼豉油+糖调匀待用
5. 蒸好的鱼会有部分汤汁，倒掉。把姜丝与葱段平铺在鱼身上
6. 热锅入油烧开，有青烟冒出即可
7. 将滚油从头到尾淋在鱼身上，并迅速将料汁以同样方法淋入。一份营养美味、清爽可口的清蒸鲈鱼就完成啦

麒麟扎啤经销商-宏红食品贸易公司-深圳麒麟扎啤由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。麒麟扎啤经销商-宏红食品贸易公司-深圳麒麟扎啤是东莞市宏红食品贸易有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：林生。同时本公司还是从事弗罗因德啤酒330L，弗罗因德啤酒，弗罗因德啤酒罐装的厂家，欢迎来电咨询。