

麒麟扎啤经销商 宏红食品贸易 麒麟扎啤

产品名称	麒麟扎啤经销商 宏红食品贸易 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

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，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。

铁板鱿鱼的做法

- 1.准备好材料。
- 2.鱿鱼处理清洗干净后焯水。
- 3.把焯过水的鱿鱼切成细条。
- 4.加着勺生抽，半勺蚝油，料酒，鱼露拌匀后腌10分钟。
- 5.青、红椒切圈，小米椒切粒。
- 6.洋葱切丝。
- 7.把剩下的调料加少许水调成汁待用。
- 8.烤盘加热后倒入油。
- 9.把腌好的鱿鱼放入煎。
- 10.待鱿鱼边卷起时放入洋葱。
- 11.再把青、红椒一起放入翻拌均匀。
- 12.等差不多快变软的时候倒入调好的酱汁拌匀。
- 13.再撒上白芝订。
- 14.熄火后撒入香葱，即可吃了。
- 15.鲜香入味的铁板鱿鱼。

#牛筋腐竹煲#的制作步骤

- 1.准备原料。
- 2.提晚用冷水将干腐竹泡软，干香菇泡软洗净。
- 3.牛筋切大段，麒麟扎啤经销商，冷水下锅焯，等水沸腾后，继续煮2分钟，用冷水冲洗牛筋的血沫，沥干。
- 4.另起一只干净且密封性好的锅，我用的是砂锅八角、桂皮、葱段、姜片放入纱布袋中。
- 5.牛筋下锅，放入香料包，麒麟扎啤，下料酒和姜片、葱段，麒麟扎啤代理，下足够淹没牛筋的水（温水或常温水即可）。
- 6.加酱油、料酒，大火煮开，麒麟扎啤报价，转小火卤制牛筋酥烂，闷煮1小时以上。
- 7.将八角、桂皮、葱段、姜片的调味包捞出，继续闷煮1小时。
- 8.加入泡好的腐竹和香菇，再焖煮10分钟，转大火收汁。

9. 起锅前，放盐调味，再撒上葱花和青椒丁，就可以出锅啦。

麒麟扎啤经销商-宏红食品贸易(在线咨询)-麒麟扎啤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朝日啤酒，Asahi啤酒，朝日啤酒厂家的厂家，欢迎来电咨询。