

# 麒麟扎啤价格 宏红食品贸易公司 虎门麒麟扎啤

产品名称	麒麟扎啤价格 宏红食品贸易公司 虎门麒麟扎啤
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

### #五彩东北拉皮#的制作步骤

1. 黄瓜、胡萝卜、紫甘蓝切成丝状。鸡蛋摊成蛋饼，切丝。摆入盘中。
2. 鸡1胸肉切成丝，用盐腌制一会，再加淀粉水拌匀。
3. 调碗汁：醋15克、生抽15克、芝麻酱15克、花生酱6克、糖3克、盐少量、味精少量、香油1.5克、花椒油2克、辣椒油少量、芥末油（选加）拌均匀。
4. 油烧热，浇于干辣椒段上。
5. 水烧开，倒入东北拉皮煮1-2分钟。盛出晾凉。
6. “炆锅”后，麒麟扎啤厂家，热锅冷油放入鸡丝，翻炒变白盛出。摆入盘中。
7. 食材颜色穿插盘中，中间摆放东北拉皮，倒入调好的碗汁。放入蒜末。倒入辣椒油。摆放香菜。

### #薯条#的制作步骤

1. 准备原料。
2. 土豆改刀，粗细一致。
3. 土豆焯水，加盐，可以保持硬度和底味。
4. 捞出，控干水份。

5. 开火，放底油，油烧热后放入番茄酱，炒至泛红。加入水，加入盐2g、白糖15g、白醋10g来调味。
6. 切青檬，将青檬汁挤入锅中，熬制浓稠状，出锅。
7. 将炒过水的薯条倒入盆中，拌一层干淀粉。
8. 开火，放油，烧至六成热。放入薯条。
9. 将薯条打散。炸至金黄，外焦里嫩，出锅即可。

#### 毛豆虾#的制作步骤

1. 鲜虾、毛豆、蒜，这道菜的所有食材就齐了，虾是很鲜的食材，由于我们采取蒸的方式，为了去除虾的寄生物质，我们用蒜铺在下边。
2. 所有蒜要切成蒜片。
3. 虾去头去壳留尾，开背然后再去肚里的线，虎门麒麟扎啤，这只虾基本上就非常干净了。毛豆去皮拨出豆子。
4. 盘底放上几片蒜，然后放入虾。
5. 在上边撒上毛豆就可以蒸了。如果选择蒸笼的话，麒麟扎啤价格，大火水开后蒸8分钟左右。
6. 如果选用电蒸箱的话，那就是10分钟，100 就好了。
7. 经过几分钟的蒸，这份毛豆文火凤尾虾就好了。

麒麟扎啤价格-宏红食品贸易公司-虎门麒麟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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。宏红食品贸易——您可信赖的朋友，公司地址：东莞市南城区水濂山彭洞工业区，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。