

麒麟扎啤加盟 长安麒麟扎啤 宏红食品贸易公司

产品名称	麒麟扎啤加盟 长安麒麟扎啤 宏红食品贸易公司
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

洋芋牛肉粒【沙茶美食】的做法

- 1.准备好食材：牛肉250克、胡萝卜50克、洋葱200克、蛋清1个、皇牌沙茶王1汤匙、洋芋片20片、酱油0.5茶匙、白糖0.5茶匙、食1盐0.5茶匙；
- 2.将牛肉、胡萝卜、洋葱切成小丁；
- 3.牛肉丁先用蛋清1个、酱油0.5茶匙抓匀，腌制10分钟；
- 4.热锅冷油，加入腌制好的牛肉丁炒至变色，关火；
- 5.炒完牛肉丁后，锅里会留下许多汁水，盛出牛肉丁即可，长安麒麟扎啤，汁水全部扔掉；
- 6.另起一锅，锅中倒入少许油，中小火炒香洋葱丁；
- 7.放入胡萝卜丁和炒制过的牛肉丁翻炒；
- 8.加入白糖0.5茶匙、食1盐0.5茶匙；
- 9.再加入1汤匙的沙茶王调味；
- 10.将全部食材炒干，麒麟扎啤公司，没有汁水后盛起；
- 11.将洋芋片置于牛肉丁的旁边；
- 12.炒好的牛肉丁搭配洋芋片食用即可！

#豆腐汤#的制作步骤

1. 准备原料。
2. 先把豆腐改刀成条约0.5cm的长条，木耳改刀成丝，麒麟扎啤厂，火腿改刀成丝，油菜也改刀成丝。
3. 锅上火加入水把豆腐烫一下，去豆腥味。
4. 烫完之后把豆腐放一边，麒麟扎啤加盟，锅中加入水，把虾皮放入锅中。并进行一下简单的调味，盐5g，味精5g，糖3g，再放入半块浓汤宝。
5. 把烫过的都豆腐放入锅中，再把木耳，火腿，放入锅中，烧制3分钟。
6. 开锅之后把青菜，香菜放进去，再放点香油。
7. 出锅！
8. 看着就十分的美味，喝起来更美味。

#土豆烧牛肉#的制作步骤

1. 准备原料。
2. 将牛肉改刀成块。
3. 土豆也改刀成块。
4. 把牛肉进行焯水，开锅后把血末清干净，把牛肉捞出备用。
5. 锅上火，放入底油，油烧热，放入八角、桂皮再放入葱姜煸香。再放入豆瓣酱25g煸炒，放入牛肉；再放干辣椒5粒、料酒一大勺、生抽一勺、老抽半勺。
6. 加水，大火烧开再放入山楂两粒。大火烧开后转小火烧45分钟。
7. 45分钟后再放入土豆放入土豆后进行调味，盐5g、味精5g、白糖5g、胡椒粉5g、鸡精5g，再盖上盖继续烧15分钟。
8. 出锅。
9. 美味可口，十分下饭。

麒麟扎啤加盟-长安麒麟扎啤-宏红食品贸易公司由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。行路致远，砥砺前行。东莞市宏红食品贸易有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为啤酒具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!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。