

德国扎啤 宏红食品贸易有限公司 德国扎啤批发

产品名称	德国扎啤 宏红食品贸易有限公司 德国扎啤批发
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

#秋葵炒鸡蛋#的制作步骤

1. 准备原料。
2. 开火，先把锅上水做上，同时把鸡蛋打散，在打散的鸡蛋里加点温水，样炒出的鸡蛋更松软好吃。
3. 水开了之后把秋葵放到锅里焯一下水，不要焯太久，秋葵会变黄。
4. 广式香肠改刀成片。
5. 然后把秋葵改刀切成菱形。
6. 锅上火，热锅凉油鸡蛋不容易粘锅，鸡蛋炒好出锅放一边备用。
7. 锅上火放入底油，德国扎啤订购，烧热以后，放入，葱花蒜片，炒出香味，广式香肠下锅。
8. 放入秋葵，进行简单的调味，放入盐5g、糖4g、味精5g、鸡精5g。
9. 翻炒均匀，倒入炒好的鸡蛋，翻炒均匀，放入一点香油，翻炒均匀。
10. 出锅装盘！
11. 营养价值极高的一道菜，德国扎啤，大家快来尝试做吧。

#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，德国扎啤批发，肉入味土豆软烂后加入水粉浆勾芡。
15. 出锅，撒香菜段即可。

#牛筋腐竹煲#的制作步骤

1. 准备原料。
2. 提前用冷水将干腐竹泡软，干香菇泡软洗净。
3. 牛筋切大段，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，德国扎啤价格，下料酒和姜片、葱段，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，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。

”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麒麟啤酒，金啤，麒麟啤酒厂家的厂家，欢迎来电咨询。