

# 生力扎啤价格 广东宏红食品贸易 东城生力扎啤

产品名称	生力扎啤价格 广东宏红食品贸易 东城生力扎啤
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

### #凉拌苦瓜#的制作步骤

1. 准备原料。
2. 苦瓜洗净，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，把水烧热，这时我们调汁，把蜂蜜倒一个碗里蜂蜜50g，生力扎啤厂商，再倒入少许的雪碧，生力扎啤哪家好，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，生力扎啤价格，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，
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。

### 冬瓜焖鸭块步骤

1. 准备所需食材及调味料。

- 2.鸭腿洗净，去除部分鸭皮和肥油部分，不介意的可以保留鸭的油脂。
- 3.将鸭斩大块，东城生力扎啤，冬瓜去皮洗净切大块，大蒜去皮用刀拍扁备用。
- 4.炒锅加入食用油，放入花椒、八角、桂皮、丁香和香叶，小火炸出香味。
- 5.放入豆瓣酱。
- 6.将豆瓣酱煸炒出红油。
- 7.放入剁好块的鸭块。
- 8.中小火煸炒鸭块，逼出皮内油脂。
- 9.加入老抽、生抽和大蒜翻炒均匀上色。
- 10.加入掩盖住鸭肉的清水。
- 11.压力锅上汽后，改为小火再焖20分钟。
- 12.压力锅排气后，打开锅盖，放入冬瓜块。
- 13.加锅盖再焖5分钟，即可关火装盘食用。

#### #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，肉入味土豆软烂后加入水粉浆勾芡。

15. 出锅，撒香菜段即可。

生力扎啤价格-广东宏红食品贸易-东城生力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。