

德国生啤厂商 德国生啤 宏红食品贸易

产品名称	德国生啤厂商 德国生啤 宏红食品贸易
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

#金瓜排骨盅#的制作步骤

- 排骨洗净后，切小块加入柱侯酱，拌均匀后放冰箱内腌制2小时柱侯酱是一种广东特色酱料，味鲜而甜，但对于重口的人来说会比较淡，可以换成烧烤酱或者辣酱。
- 将金瓜的顶去掉，挖出内心（也就是瓜瓢啦）。若是底部不平无法摆放的话，也可以稍微切一下。
- 将腌制好的排骨放入金瓜内。排骨记得切小块哟，我做的一个金瓜大概能放5、6块。
- 填好排骨后放入蒸锅中蒸30分钟。如果不嫌麻烦可以先把排骨下锅煎香再蒸，味道会更美。
- 出锅后再撒上点白芝麻和葱就可以享用啦~

东莞市宏红食品贸易有限公司位于广东东莞南城区从事酒类、食品、零食、饮料，德国生啤，我们具有多年的酒类相关产品与服务的销售和经验。凭借的技术，德国生啤厂家，诚信的经营，和不断创新的精神公司发展迅速。在发展的同时公司不忘不断总结不断优化为客户的服务，和一如既往的热情赢得了新老客户的极高评价及青睐。

东莞市宏红食品贸易有限公司位于广东东莞南城区从事酒类、食品、零食、饮料，我们具有多年的酒类相关产品与服务的销售和经验。凭借的技术，德国生啤厂商，诚信的经营，和不断创新的精神公司发展迅速。在发展的同时公司不忘不断总结不断优化为客户的服务，和一如既往的热情赢得了新老客户的极高评价及青睐。

麻辣巴沙鱼的做法步骤

做法：

第a一步：准备食材。巴沙鱼2片、花椒15克、辣椒30克、姜1小块、香菜适量。

第二步：把辣椒剪成段备用。

第三步：姜切片、香菜切段备用。

第四步：巴沙鱼室温解冻，用厨房纸巾擦干表面水分，然后斜刀片成片。接下来放入半只蛋清、半勺料酒、一点点盐、少许白胡椒粉、2勺玉米淀粉，如图。

第五步：抓匀后腌制几分钟。

第六步：取一个大碗，德国生啤批发，往碗中放入2勺蒸鱼豉油，如图。

第七步：锅里倒入适量的水煮开，然后把姜片放入锅中，再将鱼片放入锅中煮开，鱼片变色即可捞出放入大碗中。

第八步：锅中倒入食用油，油的量比平时炒菜时多一点，油热后把花椒和辣椒段放入锅中爆出香味。

第九步：将锅里的热油连花椒、辣椒一起浇在鱼片上，然后放几根香菜点缀，即可上桌。

德国生啤厂商-德国生啤-宏红食品贸易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是从事“啤酒,扎啤,食品”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！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。