

江西魔芋机械厂家型号齐全“本信息长期有效”

产品名称	江西魔芋机械厂家型号齐全“本信息长期有效”
公司名称	襄阳天然星食品科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳市襄州区伙牌工业园农兴路2号
联系电话	13545249889 13545249889

产品详情

魔芋烧鸭

食物：鹅肉适当、魔芋适当、青蒜苗适当、泡姜10克、泡萝卜10克、泡尖椒3个、麻椒10粒、魔芋机械蒜头4粒、葡萄酒100mL、郫县豆瓣1勺、酱油1勺、盐少量、老冰糖2粒

作法：

- 1、青蒜苗、泡辣椒、泡萝卜、泡姜各自切条；蒜略拍；魔芋机械魔芋切开，入开水中焯烫2分钟，捞起来凉干。
- 2、鹅肉清洗，斩成块。
- 3、适当油烧开，倒进鸭块用中大受欢迎至变黄、亮油。
- 4、取砂煲，倒进适当油烧开，爆香麻椒、野山椒、泡姜、魔芋机械泡萝卜、蒜，加入郫县豆瓣炒成辣椒油。
- 5、加酱油、老冰糖，煸炒匀称，倒进葡萄酒未过鹅肉，火灾烧开。
- 6、放入解决好的魔芋，魔芋机械盖锅子，转到文火焖烧1钟头。
- 7、待鹅肉软透时加入盐，火灾收汁，撒进青蒜苗就能。

传统的魔芋机械只能制造出魔芋块、条等简单的魔芋产品；而现代的魔芋机械能制作出的魔芋粉，并保证了口感的纯正，这是传统的设备所不具备的功能。魔芋机械的优良决定了魔芋产品的好坏，魔芋机械

具备制造魔芋粉的功能。我司是一家魔芋机械厂家，专为客户提供的魔芋机械设备，方便了魔芋制作，提高了效率，魔芋产品质量优。

存放。当日未售完的魔芋豆腐应存放于清水中，待售的除外。随着存放时间的加长，魔芋豆腐的弹性会降低，次日销售前回锅沸煮10—15分钟，即可恢复原来的弹性。

1、魔芋豆腐泡菜烧：将魔芋豆腐切成5*1*1CM的条或3*2*1CM的片，取酸泡菜（红白萝卜、青红辣椒、姜、包菜、豇豆等）切成片、丁或丝，将油烧至冒烟时，下魔芋豆腐条（或片）于锅中翻炒片刻，魔芋机械厂家，下泡菜，加豆瓣酱、酱油、少量等调料一同翻炒后，盖上锅盖闷烧6—8分钟使其充分入味，中间翻动一次，后加鸡精或味精适量，拌匀起锅。特点：酸辣适中、美味可口、为佐酒下饭之佳品。

江西魔芋机械厂家型号齐全“本信息长期有效”由襄阳天然星食品科技有限公司提供。襄阳天然星食品科技有限公司位于襄阳市襄州区伙牌工业园农兴路2号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前天然星在豆、乳制品加工设备中享有良好的声誉。天然星取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。天然星全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司还是从事湖北魔芋机械，河北魔芋食品机械，湖南魔芋加工机械的厂家，欢迎来电咨询。