

手工铁棍山药粉条价格表 澳欣淀粉厂家直批

产品名称	手工铁棍山药粉条价格表 澳欣淀粉厂家直批
公司名称	民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市民权县野岗乡
联系电话	15503838666 15503838666

产品详情

主料：山药粉、豆瓣酱。辅料：干辣椒、豆瓣酱、葱、姜、蒜、盐、味精、高汤（白开水亦可），油。制作步骤：把山药粉丝用温水泡软。肉沫放进干净碗内，加入盐和清水拌匀。把清水倒入锅内烧开，倒入山芋粉丝，用筷子顺着一个方向搅拌，直至水晶粉丝变色后，即可隔水捞出。把油倒入锅内加热后，放入葱姜蒜、干辣椒、豆瓣酱、肉沫，把它们炒香，然后再倒入山药粉一起翻炒。加入少许高汤（白开水亦可），煮一小会，加入盐和味精即可上桌。

如果你随身带了打火机，纯铁棍山药粉条价格表，又方便烧的情况下，你不妨点一根看看。假的山药粉丝，烧一下就跟烟火一样，噼里啪啦直响，真的山药粉丝只会膨胀变大，不会结球，也不会变粉末。山药粉丝，一折就断，假的，明胶添加太多，不易折断，韧性十足。这个判断方法，比较实用，易操作，强烈推荐。山药粉丝，香味是农作物的香味，假的要么无味，要么是化学药品的味道。

【做法步骤】首先要做的不是先下锅，而是先把粉条提前泡一天，粉条用凉水越泡越好吃，第二天吃口感不错，泡个三五天都没有问题，泡的时间越长越好吃；把白菜、豆腐、猪肉都洗干净切好；起锅加入花生油，加入姜葱蒜还有辣椒爆香，手工铁棍山药粉条价格表，然后加入加肉炒至8成熟；放白菜，翻炒一会后加入粉条、豆腐，盖上锅盖，大约煮10分钟；开盖倒入芝麻酱、鸡精翻炒一下就可以上菜啦。

手工铁棍山药粉条价格表-澳欣淀粉厂家直批由民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂提供。民权县野岗镇澳欣淀粉制品厂为客户提供“红薯粉条,红薯粉皮,山药粉条,山药粉皮”等业务,公司拥有“澳欣淀粉”等品牌,专注于淀粉等行业。 ,在河南省商丘市民权县野岗乡的名声不错。欢迎来电垂询,联系人:申总。