

湖南腊味 零号土猪

产品名称	湖南腊味 零号土猪
公司名称	武汉金汇鲜商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3
联系电话	17015353999 17015353999

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：武汉金汇鲜商贸有限公司

1.炒好的腊肉2.准备我家的烟熏腊肉，青椒，木耳3.腊肉比较硬，先切片4.青椒切丝5.腊肉的瘦肉烟熏后很硬，湖南腊味，所以要切片在锅里放水煮几分钟，这样炒的容易熟，煮好捞起沥干水分6.锅里放油烧热后倒入腊肉，爆香加入蒜和木耳7.快出锅前加入青椒丝，炒几分钟加入适量的盐和味精调味即可出锅8.生炒腊肉就好了 武汉金汇鲜商贸有限公司

油焖烟笋 烟笋丝笋干炒肉的做法1.准备一包油焖烟笋，拆袋备用2.锅中倒入适量清水煮沸，将拆袋后的烟笋丝倒入锅中焯水煮3~5分钟！3.捞出沥干备用！4.锅烧热，倒入焯过水的烟笋，炒干水份备用！5.准备大蒜切段，瘦肉和肥肉切丝，红辣椒切段！6.将锅洗干净，热火凉油放入肥肉炒出油，再放入瘦肉炒至变色！7.....8.放切好的红尖椒，蒜白，倒入油焖烟笋翻炒！9.倒入适量盐，鸡精，酱油，起锅前放入大蒜叶，翻炒片刻即可出锅！

1.香干中间拉开斜刀抹成片，放入盘中备用。2.蒸锅烧热上汽，放入腊肉蒸25分钟，抹去皮，拿出顶刀切成0.5厘米厚的薄片。3.葱姜蒜切片，尖椒和红椒切成菱形片。4.锅中放入油150克左右，大火烧至5、6成热，下入香干。5.拉一点油，青椒红椒用油余一下，倒入漏勺备用。6.往锅中放入清水200克，大火烧开放入切好的腊肉，焯透放入漏勺备用。7.锅中放入油10克左右，烧热下葱姜蒜爆香，加料酒、蚝油，中火炒香。8.放入香干、腊肉、青红椒，加盐、味精、白糖、鸡粉。大火翻炒均匀即可出锅装盘。

湖南腊味-

零号土猪由武汉金汇鲜商贸有限公司提供。武汉金汇鲜商贸有限公司实力不俗，信誉可靠，在湖北武汉的猪肉等行业积累了大批忠诚的客户。零号土猪带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入**，共创美好未来！