

出口级龙口粉丝，原料绿豆，包装可自订

产品名称	出口级龙口粉丝，原料绿豆，包装可自订
公司名称	招远市凤泉粉丝厂
价格	9800.00/吨
规格参数	品牌:峰泉牌龙口粉丝 原料与配料:豌豆，绿豆 保质期:720（天）
公司地址	中国 山东 招远市 山东省烟台市枣林姜家村东
联系电话	86 535 8345088 15854541366

产品详情

品牌	峰泉牌龙口粉丝	原料与配料	豌豆，绿豆
保质期	720（天）	规格	300g
原产地	山东	生产厂家	招远市凤泉粉丝厂
储藏方法	阴凉干燥处	生产日期	2010年12月
售卖方式	包装	特产	是

产品简介：

公司可提供出口优质豌豆，绿豆粉丝，包装可自订，一般常见包装有90g。100g。120g

160g。180g。200g。250g。280g。300g。380g。400g。500g。1000g。等各种小包装，另外也提供外包装，纸箱以及袋子都可以，如果需要自订的包装材料，请传真包装样式图片，这样方便我们确认包装材料尺寸以及厚度，可估计价格，另外，请注明内包装每袋粉丝所含的小把数。这样方便我们按照要求来包装。公司配备有精良的包装器材，产品原销往东南亚，西欧等地，受到新老客户的好评。

峰泉优质龙口粉丝精选纯天然进口豆类，不添加任何淀粉以及防腐剂，绝对纯豆淀粉精制，粉丝可口爽滑，百煮不烂。生产过程全自动化，冷冻以及精准的称量设备让您买的放心，另外本公司凭借地理优势，由于地处山底，地下水干爽怡人，做出的粉丝更是爽滑可口，望广大客户前来考察，品尝。

我们的承诺：绝对纯豆制品，不添加任何添加剂，诚信为重。

食用方法：

<http://www.xinshipu.com/%e5%81%9a%e6%b3%95/%e9%be%99%e5%8f%a3%e7%b2%89%e4%b8%9d/>

地址为龙口粉丝做法大全，欢迎参考。现在我挑几样比较常用的给大家，希望大家能够喜欢：

冬瓜粉丝丸子汤

299人看过8人收藏0人加分平均分0.0 酆燃的厨房

简介:

显摆一下我的木头碗，多细致的木纹啊，抚摸着它，看岁月的年轮是怎样积淀的。。。。。。这个碗是一对的，原来的同事，一个老大姐送给我的，当年，无话不谈的忘年交。现在，她退休了，我也离开了哪个单位，渐渐的，联系少下来了。偶尔打个电话，却惊奇地发现，没有什么话可说的，毕竟，生活的轨迹离得太远了，工作生活的圈子没有了交集，共同语言也就日见其少。和旧日的同学们何尝不是这样？毕业前依依惜别兼豪言壮语，毕业后都埋头经营自己的工作、恋爱、老公、孩子，一年一度的聚会，话题不外乎工作变了没有，孩子上什么学呢，还有你今天这件衣服真好看：)。。。。。。。哈哈，人老了，就开始怀旧。拿这个象征旧日朋友友谊的碗，盛一碗热热的汤，先温暖一下自己空虚的胃~~~~~

材料:

淀粉，葱末，盐，料酒，冬瓜，肉馅

做法:

1.做法如下，先准备冬瓜，切成片。2.新鲜的肉馅，半斤就够3个人吃的。3.先把冬瓜片用清水煮，然后在肉馅里打进去一只鸡蛋，加葱末、盐、料酒和淀粉，顺着一个方向搅，搅得粘稠了，冬瓜也煮好了，用一支勺子每次舀一小团，扔进锅里。4.多煮一会儿，扔进去粉丝一小把，洒香菜末，加盐，如果再有一点点胡椒粉那就更完美拉~~~

麻酱粉丝菠菜

79人看过0人收藏0人加分平均分0.0 太叔晗的厨房

材料:

绿豆粉，菠菜，酱油，鸡精，盐，芝麻酱，老陈醋

做法:

1.菠菜洗净，去根。2.入锅里，开水焯熟。3.绿豆粉丝开水烫软。4.麻酱加入一点酱油，盐，鸡精，加一勺凉开水，搅拌到你满意的稀稠程度，后来我加入一点老陈醋，发现味道比不加的好。5.所有材料拌匀，开吃。

声明：

本网站图片以及内容部分来自网络，如有侵权行为，请予以告知，我们将会立刻删除。感谢您的合作。