

厦门台思味牛头牌泰式酸辣汤块

产品名称	厦门台思味牛头牌泰式酸辣汤块
公司名称	厦门金夏贸易有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	厦门厦门金尚路369号店
联系电话	86-05925525577 18906003935

产品详情

该品系厦门台思味牛头牌泰式酸辣汤，该品为台湾原装进口，净含量为66克，保质期为1年。

酸辣汤的做法：酸辣汤的做法

1. 猪瘦肉整块放入小半锅开水中，中火煮至熟透，捞出晾凉，煮肉的汤留用。
2. 熟猪瘦肉切成6cm长、0.3cm粗细的肉丝。嫩豆腐切成6cm长、1cm宽的粗条。鲜香菇和鲜木耳去蒂，和鱿鱼、火腿、冬笋一起都切成6cm长的细丝。
3. 干淀粉加少量清水调成水淀粉。鸡蛋磕入碗中打散。
4. 煮肉的汤加上清鸡汤或罐头鸡汤，大火烧开，放入鱿鱼丝、火腿丝、香菇丝、冬笋丝和木耳丝。
5. 汤中调入盐和生抽。放入熟猪瘦肉丝和豆腐条，大火将汤烧滚，调入水淀粉勾芡，用汤勺推匀。
6. 改小火，在搅动过程中将鸡蛋液缓缓倒入汤中，成为鸡蛋花。
7. 大汤碗中放入白胡椒粉、醋、香油和香葱粒。将煮好的汤趁热冲入大汤碗中，即成一道酸辣浓汤。