

【优越品质】优质提供优质茶树菇 火量【设计新颖】

产品名称	【优越品质】优质提供优质茶树菇 火量【设计新颖】
公司名称	杭州大脚食品有限公司
价格	350.00/包
规格参数	等级:一级 杂质 :未知 (%) 种类:干茶树菇
公司地址	中国 浙江 杭州市 杭州市上城区
联系电话	86-057186512461 13738130814

产品详情

等级：一级

杂质：未知 (%)

种类：干茶树菇

水分：88.0 (%)

完整性：85.0 (%)

【优越品质】优质提供优质茶树菇 火热销量【设计新颖】

笋干是以笋为原料，通过去壳、蒸煮、压片、烘干、整形等工艺制取。笋干在国内外名菜佐料中久负盛名，而且有相当的营养和药用价值。

食用方法:1、笋干干先提前在水里浸泡8个小时后清洗干净

2、将排骨用热水锅焯水后备用。

3、锅里放油，放糖，这个时候煤气要调到最小火，用铲不停的搅拌至糖完全融化出泡后，立即倒入开水，放入排骨，放盐、酱油，再放入笋干大火煮沸后转小火一个半小时左右至肉酥烂，大火收汁就可以出锅了。

小贴士:焯水可以分冷水锅焯水和热水锅焯水，一般冷水锅焯水用于腥膻味比较重的原料，热水锅焯水适用于蔬菜和腥膻味较小的原料。热水锅焯水的步骤是：锅里准备水等水烧沸腾后-->放入原料-->继续加热-->迅速烫好原料后捞处备用。

本公司从经营之日起至现在已有19年的历程，一向以诚信作为我们的服务宗旨，以热情诚恳的态度对待每一位顾客，向顾客提供高质量的产品永远是我们的服务原则。有意向的顾客朋友请与我们联系，谢谢惠顾！

联系电话:13906502479qq:710276495 量多面议或电话联系

笋干是以笋为原料，通过去壳、蒸煮、压片、烘干、整形等工艺制取。笋干在国内外名菜佐料中久负盛名，而且有相当的营养和药用价值。

食用方法:1、笋干干先提前在水里浸泡8个小时后清洗干净

2、将排骨用热水锅焯水后备用。

3、锅里放油，放糖，这个时候煤气要调到最小火，用铲不停的搅拌至糖完全融化出泡后，立即倒入开水，放入排骨，放盐、酱油，再放入笋干大火煮沸后转小火一个小时左右至肉酥烂，大火收汁就可以出锅了。

小贴士:焯水可以分冷水锅焯水和热水锅焯水，一般冷水锅焯水用于腥膻味比较重的原料，热水锅焯水适用于蔬菜和腥膻味较小的原料。热水锅焯水的步骤是：锅里准备水等水烧沸腾后-->放入原料-->继续加热-->迅速烫好原料后捞处备用。

本公司从经营之日起至现在已有19年的历程，一向以诚信作为我们的服务宗旨，以热情诚恳的态度对待每一位顾客，向顾客提供高质量的产品永远是我们的服务原则。有意向的顾客朋友请与我们联系，谢谢惠顾！

联系电话:13906502479qq:710276495 量多面议