

浙江省瑞安市粉干 国鹏 SB/T10507

产品名称	浙江省瑞安市粉干 国鹏 SB/T10507
公司名称	瑞安市安泰食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:国鹏 卫生许可证:330301040148 产品标准号:SB/T10507
公司地址	瑞安市湖岭镇永安下社垵村
联系电话	86 0577 65499908 13616662176

产品详情

品牌	国鹏	卫生许可证	3303 0104 0148
产品标准号	SB/T 10507	原料与配料	大米、水
保质期	270 (天)	原产地	浙江
生产厂家	瑞安市安泰食品有限公司	储藏方法	置于阴凉、通风、干燥处 储存
生产日期	见打码	售卖方式	包装
特产	否		

本粉干系根据家庭煮食的特点，选用湖岭金鸡山下的优质山水和优质大米，精心研制而成的美味健康食品，可直接放在冷水里煮而不糊，闻之有优质大米的清香，吃时有优质山水特有的淡淡甜味。

使用方法：将粉干放进锅里加适量水烧至沸腾后，开小火续煮3-5分钟，关掉火源闷一分钟，至易用筷子夹断，捞起粉干，加入佐料，即可使用。

江蟹煮粉干

原料：江蟹、粉干、香葱、姜、香菇、菜、葱花做法：江蟹剁块，粉干放入沸水锅中氽好，香葱切丝、香菇菜切段。锅热加油下姜、香葱、爆香，入江蟹炒匀烹绍酒加汤浇开加盐、胡椒粉、味精、粉干、香菇菜打个滚即可炒：先将粉干放入温水浸1-3分钟，捞起滤干，加佐料（肉丝、牛肉、虾仁、香菇、小葱等）放油加热后炒1-3分钟即可。食时还可随食者口味喜爱放辣椒或者芥末油等调味品。炒粉干分两种分温州炒粉干和平阳还有永嘉楠溪江干炒粉干.原料:粉干半斤,球菜丝半斤,鸡蛋2个配料:洋葱,葱断,红萝卜,火腿肠,肉丝,炸菜,香菇,肉丝做法:(1)温州的粉干粗所以要放入开水煮到半熟捞起晾干,平阳和永嘉楠溪江比较细只要放入温水泡一下就可以捞起.(2)锅加油先把洋葱和葱断下油炒香,下鸡蛋,肉丝还有香菇炒熟,然后下准备好的粉干快速翻炒加少量的盐,炒后加球菜丝饭入味,少量的盐,葱断,炸菜,火腿肠,红萝卜,继续翻炒,炒熟后加黄酒增香.出锅炒粉干第一步：烧开水，把粉干煮熟，软硬度视个人喜好吧，捞出沥干。第二步：在煮粉干的同时备料，我今天用的配料有青菜，半个洋葱，鸡蛋，酱油肉，葱花，说句实话，俺不喜欢吃香菇，所以没有泡香菇。第三步：炒鸡蛋，然后把青菜，洋葱，放在一起炒熟，加一点生抽（千万

不要放老抽，颜色太重)。第四步：从新热锅，将粉干炒一下，然后放刚才炒好的配料，再放葱花和酱油肉。第五步：加盐，味精，一点点糖，加香油，出锅！！