

浙江莲子去皮机 莲子剥皮机机械设备厂 全自动莲子去皮机售价

产品名称	浙江莲子去皮机 莲子剥皮机机械设备厂 全自动莲子去皮机售价
公司名称	武义勇忠机械设备厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省武义县西联乡大溪口村内庵
联系电话	18705891719 18705891719

产品详情

勇忠机械设备厂生产【莲子剥壳机】【莲子去皮机】【莲子脱壳机】【农产品加工设备】【农产品加工机械】

勇忠机械设备厂与您分享莲子鱼胶滋补汤的做法步骤

1鱼胶要炖之前，得先用冷水浸泡20个小时（比较容易炖）。
2泡好后，浙江莲子去皮机，用开水捞一下（口感更好）。
3把瘦肉剁碎，加点盐搅拌，这款鱼胶是筒型的，可以把莲子和瘦肉塞进鱼胶里。4把塞好后的鱼胶放进锅里加入4碗水，大火煮开后，用小火煲上2小时。起锅前，莲子去皮机报价，加点葱，香甜的莲子鱼胶汤就可以上桌了。

勇忠机械欢迎广大客户来电咨询！

勇忠机械设备厂生产【莲子剥壳机】【莲子去皮机】【莲子脱壳机】【农产品加工设备】【农产品加工机械】

勇忠机械设备厂与您分享糖莲子的做法

1.食材准备好，（莲子建议选这种十成熟的老莲子【相思莲磨皮莲子】，吃起来口感厚实，糯性好不怕筷子夹）；

2.磨皮莲子洗净，放入电饭煲中，加入水，盖上盖子，按下蒸煮键，大约煮20分钟左右即可；（不要煮太烂了，全自动莲子去皮机出售，炒的时候容易散，不成型）

3.将煮好的莲子捞起，沥干水份；

4.炒锅中加入少量的水，倒入白砂糖，关小火，搅拌融化白砂糖；

5.烧至糖浆冒气孔时（水份较少），加入莲子不断翻炒，防止粘锅；

6.（要求火候要慢，不断搅拌，避免糖焦化现象出现）

7.小火慢翻炒至形成糖霜时，糖莲子已经就做好了；

8.（此时做好的糖莲子，还比较软，吃起来不够脆）；

9.想让莲子更加酥脆，将做好的糖莲子放入烤箱托盘中，温度调至100-120度左右，烘烤时间20分钟即可。

勇忠机械欢迎广大客户来电咨询！

勇忠机械设备厂生产【莲子剥壳机】【莲子去皮机】【莲子脱壳机】【农产品加工设备】【农产品加工机械】

勇忠机械设备厂与您分享虾仁青豆莲子米的做法步骤

1将莲子米的绿色外壳剥去后，用牙签从莲子米底部穿过去，去掉莲心；

2虾剥去外壳后用牙签从虾背的第二，三节处挑去虾线；

3在处理好的鲜虾中放入料酒，生粉，盐，全自动莲子去皮机售价，搅拌均匀腌制一下；

4提前调好碗汁，盐，生粉，胡椒等调味料，再加入少量的水搅拌均匀；

5准备好所有的材料：虾仁，莲子米，青豆，姜末，葱末和调料汁；

6烧锅水，加入适量的盐和几滴油，先放入莲子米，煮开后再加入青豆一起焯水；

7焯过水的莲米和青豆沥干水分；

8将锅烧热，放入适量的油，下入姜末和葱末爆香；

9下入腌好的虾仁煸炒；

10虾仁煸炒变色后加入焯过水的莲子米和青豆一起翻炒；

11翻炒几下后加入准备好的碗汁；

12翻炒均匀，开后就关火；

勇忠机械欢迎广大客户来电咨询！