

# 安大粉肠 美味（欢迎订购）

产品名称	安大粉肠 美味（欢迎订购）
公司名称	瑞安市安大食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:安大 卫生许可证:见包装 产品标准号:见包装
公司地址	瑞安市湖岭镇下社垟村
联系电话	86 0577 65484722 13757764388

## 产品详情

品牌	安大	卫生许可证	见包装
产品标准号	见包装	净重	40(g)
保质期	180(天)	原产地	瑞安
生产厂家	安大食品		

f nch á ng 淀粉与各种调料混合后灌入肠衣蒸熟的食品

广东人对不屑一顾的男人的叫法，一般用于年轻人 制法

【主料】：猪肥瘦肉2.5公斤，猪小肠适量，干淀粉1公斤。【调料】：香油250克，盐12克，酱油120克，蒜末、葱末各75克，米醋120克，花椒粒12克，肉料而(豆蔻、丁香、桂皮、砂仁、白芷(10)克，食品红色适量。【作法】：(1)克绞刀把猪肉绞成细肉渥，加入各种调料拌匀制成馅。(2)用870克干淀粉开后，搅成稠糊。然后将稠稀糊和食品红色全部倒入肉馅中，搅拌均匀，使肉馅成为粉红色。(3)将猪小肠用米醋加花椒，反复揉搓，除去肠上粘液，用清水反复洗净后，将肉馅用漏斗徐徐灌入肠中，将肠两头系起来缠在一起，放在微开水锅里煮30分钟(不超过100 )，取出晾凉，切片食用即可。

【特点】：五香味浓，爽口不腻，熏制之后，便于保存。

其他产品：