

批发 13年新货 烧肉精品 250g 农家土制毛笋干 超嫩

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 批发 13年新货 烧肉精品 250g 农家土制毛笋干 超嫩 |
| 公司名称 | 杭州临安博农食品有限公司 |
| 价格 | 15.00/袋 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 中国 浙江 临安市 平山新村225号 |
| 联系电话 | 86 0571 61093733 18142007807 |

产品详情

农家土制毛笋干250克（烧肉，烧火锅最佳选择）

宝贝名称：农家自制毛笋干

包装规则：散装

竹笋豆腐主料：豆腐两块，竹笋一两，香菇、油菜各少许。佐料：酱油、白糖、花椒水、葱末、料酒、味素、淀粉各少许。做法：(1)竹笋切成段，豆腐切成片，用开水下；(2)锅内放油，油热后用葱末、香菇、油菜炸锅，加酱油、白糖、花椒水、料酒、味素，添上半勺鸡汤，烧开后把豆腐、竹笋倒入锅内烧一会，见汤不多时，用淀粉勾汁即可出锅。竹笋炒肉丝——备料：竹笋（玉兰片）切丝，瘦猪肉切丝，青蒜，切寸段，姜丝、八角、花椒、料酒、精盐、味精。制作：起炒锅，用武火，先用八角、花椒、姜丝爆锅，下肉丝炒半熟，加料酒，下笋丝翻炒，再下青蒜段炒，加精盐炒匀，点味精、香油即可。竹笋炖肉备料：猪肉、竹笋、葱、姜、茴香、料酒、酱油、盐、白糖、味精制作：将猪肉切寸大的长方块，竹笋去壳，切去老根，滚刀切成比较小的滚刀块。起炒锅，用中火，葱姜爆锅，倒入猪肉翻炒。猪肉炒变色后加入茴香，再加一小碗料酒，盖锅盖闷烧片刻。然后加入酱油，翻炒，使其色泽均匀，加水没过猪肉，然后把切好的笋块铺在肉上。调武火烧开后，加适量盐、白糖，改文火炖煮。待肉皮苏软，收至汤汁浓稠，加少许味精，就可以出锅了。其味道鲜美，是我在北方从未吃到过的美食。

山药竹笋炒虾仁原料：山药、芦笋（竹笋）、虾仁、葱、姜、蒜、盐、料酒做法：1、虾仁整理干净，山药去皮切条，芦笋切滚刀。姜蒜切丝、葱切葱花。2、炒锅放适量油烧热下姜、蒜爆香，倒入虾仁快炒一分钟，倒适量料酒。出锅备用。3、锅洗净擦干放油烧热后下芦笋、山药翻炒加盐、少量水。翻炒均匀后盖上锅盖将山药、笋闷熟。4、倒入虾仁翻炒，最后撒葱花盛入盘中。配料如没有芦笋，可用春笋、冬笋代替。

杭州临安博农食品有限公司位于浙西天目山源头，风景秀丽的浙西大峡谷，多年来专门从事坚果类加工生产销售，经过全体员工的努力，不断创新，走出了一条有自主知识产权的精品品牌之路！！

2012年度先后被评为重合同守信用单位、先进企业、双a级信用企业

公司电商部办公室，竭诚为您服务

公司电商部在欢乐的气氛中召开3提会议，即提高服务质量、提高产品质量、提高销售业绩。

外商采购洽谈会！

博农食品伴您畅游世界，放飞心情！