

正宗东北粉条 纯土豆粉条 筋道耐煮 酸菜炖粉条

产品名称	正宗东北粉条 纯土豆粉条 筋道耐煮 酸菜炖粉条
公司名称	饶河县三江之星粮食商贸有限公司
价格	6.00/袋
规格参数	品牌:莊师傅 是否进口:否 生产许可证编号qs:211423010038
公司地址	黑龙江省双鸭山市饶河县饶河镇通江路明珠家园B座
联系电话	15840114497

产品详情

透明袋装，干净，方便。

忙里偷闲做了道东北菜，芹菜炒粉条

做芹菜炒粉条，需要先用开水把粉条煮熟了。水开下粉条。

下锅后用筷子把粉条搅拌一下，防止粘锅底。

10分钟左右就可以煮熟了，捞出放入盛有凉水的盆里，防止因为熟了太热粘在一起。

我喜欢吃的清淡，芹菜炒粉条，只用了些大蒜末，姜末。其他调料都不用的。

一道清淡的芹菜炒粉条就做好了味道也很美的。

另有榆园酸菜

东北粉条 筋道爽滑 美味可口

嘎嘎香！（朋友们正宗土豆粉条有些偏黑哈，白白的粉条一般是漂白过的请朋友们慎拍！）

猪肉炖粉条的做法：

- 1、五花肉切大块；
- 2、葱、姜切片，花椒、八角备用；
- 3、锅中水沸后，放入五花肉，水再开时撇去浮沫，捞出五花肉，用温水冲洗净血污；
- 4、锅中油热后，放入葱、姜、花椒、八角爆锅，放入五花肉翻炒均匀；
- 5、放入料酒、老抽、冰糖翻炒至上色；
- 6、加入适量温水没过五花肉，比做红烧肉的水稍多一些即可，大火煮开，小火煮一个小时；
- 7、粉丝洗净，不必泡软，以便粉条放入锅中可以更多吸收汤汁的味道；
- 8、将粉条放入锅中，盖上锅盖，大火煮开，小火继续煮十五至二十分钟至粉条软烂即可。

"正宗东北粉条 纯土豆粉条 筋道耐煮 酸菜炖粉条"的原料与配料为淀粉,饮用水，生产日期是近期，储藏方法为常温避光通风保存，净含量（规格）是500（g），是否进口为否，原产地是辽宁，特产为是，商品条形码是6946992800447，生产许可证编号QS为211423010038，产品标准号是Q/HGW0001S-2011，生产厂家为辽宁省葫芦岛市高桥万屯粉业专业合作社东升粉厂，品牌是莊师傅，保质期为720（天），售卖方式是包装