

西班牙进口罗密欧ROMERO螺丝粉/螺纹粉

产品名称	西班牙进口罗密欧ROMERO螺丝粉/螺纹粉
公司名称	珠海市裕高经贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:罗密欧ROMERO 商品条形码:8410693014529 保质期:2012年2月
公司地址	珠海市吉大石花东路54号15幢102
联系电话	86 756 3326138 13392998503

产品详情

品牌	罗密欧ROMERO	商品条形码	8410693014529
保质期	2012年2月	产品标准号	8410693014529
储藏方法	防潮防湿	等级	A
规格	500G	净重	500G
生产厂家	西班牙	生产日期	2009年4月3日
售卖方式	包装	特产	是
卫生许可证	sp4404000910014269	原产地	西班牙
原料与配料	Durum wheat semolina		

品名：西班牙罗密欧牌螺丝粉/螺纹粉

原产地：西班牙

规格：500g

我们的品种有原色螺纹粉，三色螺纹粉，原色蝴蝶粉，三色蝴蝶粉，原色直通粉，原色两头尖，原色通心粉，原色长条粉和墨鱼汁意粉等等，不含人工色素（红色是加了番茄汁的，绿色是加菠菜汁的），性价比高，欢迎来电洽谈业务。

意式香辣番茄醬鮮蝦意大利粉

spaghetti with shrimps and in italian tomato shrimp paste材料 (1人份量) 意大利粉120克鮮蝦4隻橄欖油1 1/2茶匙指天椒乾1/2茶匙蒜蓉適量洋蔥粒2茶匙鮮冬菇 (切片) 1隻白蘑菇 (切片) 1隻秀珍菇 (切片) 1隻清雞湯2茶匙番茄醬120克ingredients (serves 1) spaghetti 120 gshrimp 4pcsolive oil 1 1/2 tpsdried chili 1/2 tspgarlic (minced) someonion (diced) 2 tpsfresh shiitake mushroom (sliced) 1 pcwhite mushroom (sliced) 1 pcoyster mushroom (sliced) 1 pcchicken broth 2 tspst omato sauce 120 g番茄醬材料 (製650克) 番茄 10隻紫蘇葉 8片

tomato paste ingredients (to make 650g) tomato 10 pcsbasil leaves 8 pcs

調味料seasonings鹽 1/5茶匙salt 1/5tsp番茄醬調味料tomato paste seasonings鹽 1/2茶匙糖 1茶匙白胡椒碎適量salt 1/2 tpsugar 1 tspground whitepepper some番茄醬做法?method of tomato paste1.

番茄切粒，紫蘇葉切絲備用。 dice tomatoes and shred basil leaves, set aside.2.

將平底鑊加熱，加入番茄煮成醬，下調味料，最後灑上紫蘇葉即可。 cook tomato dices into sauce in a frying pan. add seasonings. sprinkle with shredded basil leaves. done.做法?method1. 意粉煮熟，備用。 cook spaghetti and set aside.2. 鮮蝦切粒，於平底鑊加熱1/2茶匙油，加入鮮蝦快炒，然後下指天椒乾再煮30秒，備用。

dice shrimps. heat 1/2 tsp of oil in a frying-pan, saute shrimps, then add dried chili and cook for another 30 seconds. set aside.3. 燒熱餘下的油，下蒜蓉、洋蔥及雜菌略炒，再下雞湯和番茄醬，以鹽調味，拌入鮮蝦粒。最後

，伴以意粉即可。 heat the remaining oil, saute garlic, onion and mushrooms. add chicken broth and tomato paste. season with salt. add shrimps and combine. serve with spaghetti.有營資訊自製番茄醬汁做法簡單，只要以新鮮

番茄加入少量的鹽和紫蘇葉調味即成。這不但為我們增加蔬菜中膳食纖維的攝取量，鈉質含量還比食用

茄汁少，香草味亦更突出鮮明。有興趣可登入「有營食肆」<http://restaurant.eatsmart.gov.hk>網站，了解更

多有關資訊。本食譜由studio city bar & cafe提供