

脱水蔬菜 鲜嫩 煮熟后晾干 干豆角

产品名称	脱水蔬菜 鲜嫩 煮熟后晾干 干豆角
公司名称	胡志香(个体经营)
价格	21.00/袋
规格参数	产地:山西 规格:-- (mm) 包装:散装
公司地址	中国 山西 太原市杏花岭区 省政府综合楼315室
联系电话	86 0351 3186587 15635109877

产品详情

产地	山西	规格	-- (mm)
包装	散装	处理技术	--
产品认证	--	品牌	--
卫生许可证	--	产品标准号	--
原料与配料	--	保质期	-- (天)
水分含量	-- (%)	储藏方法	阴凉干燥处
绿色食品	是	商品条形码	--
生产日期	--	售卖方式	散装
特产	是	有机食品	否

产品描述

产品名称：干豆角 规格：250g 包装：自封袋（散装）

干豆角烧肉、炖排骨、干豆角炒腊肉都要首选咱家嫩枝的干豆角哦！

（一）干豆角烧肉：

主料：猪五花肉、干豆角

辅料：植物油、冰糖、白糖、盐、料酒、生姜、桂皮、八角、香叶、酱油、大葱

做干豆角烧肉的步骤：1、干豆角用温水泡软2、五花肉切成块，放入锅中焯水，用清水洗净血沫，沥干水分3、起油锅，放冰糖，至冰糖溶化呈浅咖啡色，放入五花肉翻炒上色4、沙煲内放入干豆角垫底，再放入五花肉锅，依次加入白糖、酱油、盐、料酒、桂皮、八角、香叶、葱段及适量清水5、大火烧开，转小火加盖小火炖大约2小时，至锅内汤汁粘稠快收干时出锅（二）干豆角炖排骨：特色：四季皆宜的家

常菜。做法简单，可以添加多种其他配料，如土豆，茄子，粉条。主料：猪排骨，干豆角。做法：先切葱姜蒜，少许。锅里放油，爆炒葱姜蒜，出味。放入一勺糖，一勺老抽，下排骨干炒，排骨七成熟时，入开水，放干豆角。再来一勺料酒，一勺老抽，加花椒粉、胡椒粉少许。大火烧开，小火炖10分钟，放入一些葱丝再炖。炖到豆角全部吸收排骨的肉香之后，出锅就好了！（三）干豆角炒腊肉：主料：腊肉(生)200克,干豆角150克调料：姜15克,辣椒(红、尖、干)50克,盐5克,味精3克,植物油25克做法：1. 将腊肉洗净切成薄片；2. 干豆角泡发后切段；3. 干椒剪成小段；4. 姜切片；5. 锅中加油烧热，放入姜片爆锅；6. 再下入腊肉片炒至出油；7. 再加入干豆角，干椒炒熟，调入味料即可。提示：腊猪肉的肉皮用火烧一下后，会更容易煮烂，且味道会更香。买家须知：本店本着薄利多销、为客户服务的原则，在阿里巴巴网站推出本店招牌品种数十种。结合我们实体批发的经验，为想加入特产销售的您提供小额批发，欢迎您的光临！

（1）新核桃上市，本店极力让利于您，让更多的小额批发商户、团购的您得到实惠，支持小额混批。

（2）本店支持支付宝担保交易，货款两安全。

请买家在我们工作时间9点-24点，拍下宝贝联系我们，及时修改运费并付款，当天24点前未付款，交易自动关闭。

山西生态产业园介绍：山西生态产业园做为山西能源集团第二大产业，有着能源集团强大的资金力量，在地方政府的大力扶植之下，开垦了几千亩荒地，以种植果实和有机杂粮为主，从基础建设到现在基本成规模的基地，和华北最大的农业科学院强强联合，成功种植了一批优质的果实育苗，在育苗培育期，山西生态产业园为政府分忧、为百姓做实事的理念把山西各地名优枣种和核桃集中采购到基地，给这些优质的果实做好了嫁衣，销往全国乃全世界，我们有着过硬的科学化销售管理团队，强大的物流体系，和超级大的库房储存量，秉承实体批发、连锁兼电子商务的销售模式，在日益竞争的市场中，有着过硬的产品质量，其主营：滩枣、壶瓶枣、骏枣、板枣、贡枣等8大枣种，汾阳薄皮核桃、优种纸皮新疆核桃、厚皮核桃、野生菌菇类、干货、杂粮、等均为名优农产品。这些名优农产品均享誉国内，部分走出了国门，迈向国际，我们均以合理的价格为大众提供优良服务和优质产品。欢迎您随时光临并与我们客服联系。

客服电话：15635109877 旺旺：xinyun587 qq:1299772056

网址：<http://xinyun587.cn.alibaba.com>.