

新西兰原装进口Anchor安佳有盐黄油 227g装

产品名称	新西兰原装进口Anchor安佳有盐黄油 227g装
公司名称	扬州中意诚信食品有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:安佳 产品类别:牛油 是否进口:是
公司地址	贾庄南巷15号2幢204室
联系电话	13773585198

产品详情

厂名：fonterra brands (nz) ltd厂址：2243 auckland new

zealand联系方式：13773585198配料表：稀奶油、水、食盐储藏方法：-18°以下冷冻或冷藏保质期：540天食品添加剂：无体积(ml): 227包装方式: 包装原料成分: 烘焙原料品牌: anchor/安佳系列: 有盐系列规格: 227g原装行货商品条形码: 9415007302070产地: 新西兰原料产品目录: 黄油法式奶油蘑菇汤原料：主角蘑菇(白口蘑和黑冬菇的比例是白3/黑1)、黄油(安佳的品牌比较好)、奶油(就用雀巢的淡奶油就行)、面粉、洋葱。做法：第一步，炒面酱(黄油炒面)；找一个厚底汤锅座在火上(薄的锅容易糊底)，将100克黄油在锅中融化后加入120克面粉，把面粉炒熟炒香，炒面的同时，小心别溅到身上，因为这时候油面的温度会很高)，加大约800克的凉水(凉水防止面起疙瘩)，在加水的同时，用蛋抽迅速搅拌均匀。一开始会感觉汤比较的稀，但随着锅内温度的不断上升，面酱汤就会越煮越稠。第二步，炒蘑菇；锅里加少许黄油，炒洋葱碎和蘑菇，炒熟后倒入面酱汤中，一起煮。第三步，加奶油；待蘑菇面酱汤开锅后，放一点点鸡粉(蘑菇不吃盐)和白胡椒粉，调好口，加入100克奶油。开锅就算好了。法式香碎芥末烤新西兰羊排：原料：新西兰羊排。辅料：面包糠、大蒜、番茄、番薯。调料：鲜迷迭香、旗牌芥末、意大利黑醋、盐、黑胡椒粉、橄榄油。做法：1、用蒜碎、迷迭香、面包糠，加橄榄油混合在一起；2、将羊排剔干净，用盐、黑胡椒腌制后，煎至3成熟；3、在羊排外表抹芥末后，再裹上做好的香草包糠，放入烤箱(200)烤5分钟即可；4、用炸番薯条、烤番茄配菜；5、用意大利黑醋加橄榄油浇汁。法式鲜果布甸原料：鸡蛋2个、面粉70克、牛奶160ml、香蕉、圣女果、葡萄干、白糖50克。面糊制作方法：原料：鸡蛋2个、面粉70克、牛奶160ml。做法：1、将鸡蛋打至出现泡泡，颜色发白；2、将面粉过筛到鸡蛋液里；3、慢慢加入牛奶，搅拌均匀；4、搅拌好的面糊成流动的液体。鲜果层的制作方法：原料：香蕉、圣女果、葡萄干、白糖50克。做法：1、将香蕉、圣女果切成块；2、锅中放橄榄油，加入白糖炒至糖融化，状态为起小泡泡颜色变棕红；3、加入切好的水果，翻炒一分钟，使水果充分沾上糖色；4、将炒好的水果和葡萄干铺在烤盘里；5、把面糊倒进烤盘；6、烤箱160度上下火20分钟。吃一口,表皮金黄、口感嫩嫩的，带着淡淡的蛋奶香和水果的清甜。烤好后要趁热吃；大家还可将水果换成草莓、蓝莓、樱桃等水果；烤箱温度不要过高，以免将表皮烤糊。

本产品的品牌是安佳，产品类别是牛油，是否进口是是，有无中文标签是有，原产地是新西兰，净含量(规格)是227(ml)，保质期是18(个月)，包装规格是225G*40块