

王栏树包装菜之贡椒花甲 包装菜菜谱

产品名称	王栏树包装菜之贡椒花甲 包装菜菜谱
公司名称	湖南佳宴食品有限公司
价格	88.00/个
规格参数	品牌:王栏树 型号:200g
公司地址	湖南省长沙市长沙县跳马工业园
联系电话	0731-83844921

产品详情

王栏树包装菜之贡椒花甲 包装菜菜谱

包装菜标题：王栏树贡椒花甲,宴席预制菜,方便菜,半成品包装菜,酒店预制菜原料

包装菜产品参数：

包装菜数量：999

包装菜品牌：王栏树

包装菜保存方法：-18 以下冷冻保存

包装菜保质期：12个月（真空包装不损坏）

包装菜产品规格：200g

包装菜生产许可证编号：qs430104011493

包装：真空包装

包装菜详细说明

包装菜产品原料：上等优质特大花甲

包装菜烹调方式：爆炒贡椒花甲、干锅贡椒花甲、贡椒花甲蒸粉丝、杏鲍菇炒贡椒花甲

包装菜主 料：王栏树贡椒花甲

包装菜调料：韭黄100克、姜片20克、尖红椒50克、盐3克、鸡精10克、白醋5克、蒸鱼油10克

包装菜烹饪方法：

- 1、王栏树贡椒花甲预制菜自然解冻后拆包待用，将韭黄切成3-4cm长段，尖红椒切圈待用。
- 2、锅内留底油加热，放入姜片，红椒圈，加入盐，倒入贡椒花甲翻炒，入醋少许，加入韭黄、调料翻炒均匀装盘即可。

包装菜产品特点：q弹口感，鲜味十足

包装菜烹制要领：掌握火候，炒制时间不宜过长，入醋少许去除腥味

包装菜产品说明：

包装菜花甲，又称蛤蜊，不仅味道鲜美，而且它的营养也比较全面，实属物美价廉的海产品。其肉质鲜美无比，被称为"天下第一鲜"、"百味之冠"，是一种低热能、高蛋白的理想食品。

包装菜花甲等贝类本身极富鲜味，烹制时千万不要再加味精，也不宜多放盐，以免鲜味反失。包装菜贡椒花甲采用一泡、三洗到五清等多道工艺去除花甲内的泥沙，用上等黄贡椒调味制成。其口味细腻，q弹十足！

相关推荐：预制菜,方便菜,酒店预制菜,家庭方便菜,宴席预制菜,家庭菜,包装菜,懒人菜,王栏树

来自：佳宴商城（www.wlsfood.com）