

东北特产 东北杂粮黄豆 绿色有机 非转基因 营养健康 产地

产品名称	东北特产 东北杂粮黄豆 绿色有机 非转基因 营养健康 产地
公司名称	吉林省绿活商贸有限公司
价格	面议
规格参数	品种:大豆/黄豆 等级:1 用途:食用
公司地址	吉林 长春市二道区 二道区亚泰樱花苑41-2栋1单元103号
联系电话	15844002382

产品详情

红焖猪脚黄豆

做法：

- 1.将干黄豆放入大碗中冲洗一下，用凉水浸泡2小时以上至泡发成长圆形的豆。
- 2.将猪脚剁成块，洗净后用凉水浸泡约20分钟。
- 3.将猪脚捞出，再冲洗干净，放入煮锅中，倒入适量冷水，放入大料、1小勺料酒，加盖后大火煮开。
- 4.用勺子撇去浮沫后，继续加盖转中火煮10分钟。
- 5.葱切长段、姜切大块后用刀背拍一下。

6.将煮过的猪脚捞出，用凉水冲洗至凉，放入高压锅中。再将泡好的黄豆捞出，冲洗干净后也放入高压锅

中。再放入葱、姜、干红椒、山楂，加入适量水，水量约没过食材底部即可。点火，大火煮开。

7.炒锅中倒入适量油，油量比平时炒菜时略多些。待油温高后放入白糖，炒至糖完全融化。

8.将炒过的糖连油一起倒入高压锅中。

9.放入适量料酒、老抽、生抽、美极鲜、盐、鸡精。

10.翻炒几下，将食材和调料炒匀。

11.盖上锅盖，扣上响阀。待响阀响后转中火，焖约15分钟，关火。静置约5分钟，打开锅盖。

12.再度开火，收浓汤汁后盛出，撒上些小葱段点缀即可。

黄豆蹄花汤

做法：

1.猪蹄焯水煮三到五分钟，放入白酒不盖锅盖煮开。捞出洗净处理好。

2.砂锅里加猪蹄，葱姜，黄豆。 3.一起煲一个半小时，要是压力锅或者其他锅视情况自定。要是炖锅和砂锅途中要用勺子把上面的浮沫和油撇掉。

保证汤清淡清爽。

4.加入盐，胡椒继续炖半小时。

5.出锅。

本产品的品种是大豆/黄豆，等级是1，用途是食用，色泽、气味是正常，产地/厂家是吉林省绿活商贸有限公司，品牌是绿活优谷