[散装]广式东莞肠.外形美观、色泽明亮、香味醇厚

产品名称	[散装]广式东莞肠.外形美观、色泽明亮、香味醇 厚	
公司名称	谢忠伟	
价格	455.00/件	
规格参数	品牌:中式香肠 产品标准号:DB43/116-2004	
公司地址	中国 北京市丰台区 北京市丰台区北天堂村212号	
联系电话	86 0734 5483263 18673417293	

产品详情

品牌 中式香肠 卫生许可证 湘卫食证字[2006]第430424

000056

产品标准号 DB43/116-2004 净重 500 (g) 保质期 180 (天) 原产地 广东中山

生产厂家 衡东县石湾镇乡村农家腌 真空包装 否

腊食品厂

名称	单位	重量	单价	金额
[散装]东莞肠	斤	35斤/件	14元/斤	490元/件

广式香肠,又称腊肠。

广式香肠

距今已有1000多年的历史,比较驰名的有广东香肠、四川香肠、江苏如皋香肠、浙江猪牛肉混合香肠、 湖南大香肠等,各种香肠各有不同的加工方法及其特色。

广东香肠具有外形美观、色泽明亮、香味醇厚、鲜味可口、皮薄肉嫩的特色。广式香肠的花色品种繁多,主要有生抽肠、老抽肠、鲜鸭干肠、腊金银肠、猪心肠、瘦猪肉肠、蚝豉肠、鲜虾肠、蛋黄肠、玫瑰猪肉肠、牛肉肠、鸡肉肠、鸭肉肠、冬菇肠、鱿鱼肠、尧柱冻以及具有地方特色的东莞腊肠等几十种。

蒜苔一小把,广式小香肠4根。

蒜苔洗净,摘去两头,切小段。香肠斜切成小片。

油锅热后放入蒜苔翻炒均匀,放盐,再炒,蒜苔稍软后加入香肠继续翻炒,直到蒜苔软熟、香肠红亮出油就可以出锅了。

广式香肠稍带甜味,其实还是跟荷兰豆更搭配,因为荷兰豆也是甜的,而且那样颜色更漂亮,真正的怡红快绿。另外,荷兰豆比蒜苔熟得快,可以跟香肠同时下锅炒,是更快的快手菜

超市的蒜苔,没有菜市场的鲜灵,不过还算整齐干净

荷兰豆炒香肠

腌制食品和罐头食品在我家的餐桌上每年的出现指数,不到百分之一。尽量避免家人对亚硫酸钠的摄入,冰箱里存几根香肠,只是留着对付天气突变时不至于米饭拌酱油而已。

荷兰豆炒香肠

材料:荷兰豆、广式香肠、盐、油

做法:1、广式香肠一根,切成薄片待用,

- 2、荷兰豆用手摘去头尾和两边的根,洗净控干待用,
- 3、热锅热油后倒入荷兰豆快速翻炒,再倒入香肠片加入调料继续快速翻炒

注:荷兰豆和香肠是易熟食品,炒时动作要快,才能保持荷兰豆的脆感,这个菜下锅时油不需要多,因 香肠加热后会出油