

## [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430424000056
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腊食品厂	真空包装	否

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