

易太脆口条，厨师好帮手，是你的首选。

产品名称	易太脆口条，厨师好帮手，是你的首选。
公司名称	吴以东（个体经营）
价格	.00/个
规格参数	原产地:福建 品牌:易太食品 净重:350（g）
公司地址	中国 上海市普陀区 铜川路936号
联系电话	86 0510 81951728 13262711116

产品详情

原产地	福建	品牌	易太食品
净重	350（g）	保质期	365（天）
生产厂家	易太	肉类品种	猪肉制品
制作方式	腌	真空包装	是
储藏方法	冷冻	绿色食品	否
生产日期	2011	售卖方式	包装
特产	是	有机食品	是

酱香脆口条原料：诚味脆口条200克、青椒片40克、红椒片40克、蒜茸5克；**调料：**蚝油10克、鸡粉5克、味精10克、湿淀粉12克、胡椒粉3克、xo酱15克；**烹饪方式：**1、将青红椒片入水飞水10秒备用；2、锅烧热放入油把脆口条滑油15秒备用。3、锅烧热放入蒜茸、xo酱爆香，放入脆口条、青红椒片、调料等各种配料，迅速翻炒后芡淋入明油起锅装盘即可。

麻香口条的特色：色泽红亮，口味适中。教您麻香口条怎么做，如何做麻香口条才好吃

1. 将口条（猪舌）煮熟切片，放入盘中；2. 将味精、红油、白糖、生抽调成汁；3. 将调好的汁浇在放有口条的盘中，撒上熟芝麻即成。

小帖士-健康提示：猪口条熟食，有补肾益精，滋肝养血的作用。

脆口条，生制调理食品，冷冻食品。其口感好，香脆可口，原料百分之百无浪费，有效降低做菜的成本

，制作简单，上菜快，是酒店酒楼常备食材原料。

配料：猪口条、味精、盐、香料；烹调方法：将脆口条放入油锅滑油至七成熟时入角瓜一起滑熟捞起控油锅内爆香蒜片、辣椒片、姜片、xo酱、下老酒、脆口条、角瓜翻炒，加入味精、老抽、白糖、调味后勾芡装盘即可。

脆口条的菜式：酱香脆口条、铁板黑椒口条、碳烤脆口条等；

脆口条，生制调理食品，冷冻食品。其口感好，香脆可口，原料百分之百无浪费，有效降低做菜的成本，制作简单，上菜快，是酒店酒楼常备食材原料。

配料：猪口条、味精、盐、香料；烹调方法：将脆口条放入油锅滑油至七成熟时入角瓜一起滑熟捞起控油锅内爆香蒜片、辣椒片、姜片、xo酱、下老酒、脆口条、角瓜翻炒，加入味精、老抽、白糖、调味后勾芡装盘即可。

脆口条的菜式：酱香脆口条、铁板黑椒口条、碳烤脆口条等；