

# 云南特产批发 传统小吃星益豌豆粉凉粉420克

产品名称	云南特产批发 传统小吃星益豌豆粉凉粉420克
公司名称	昆明锐科网络科技有限公司
价格	4.00/包
规格参数	原产地:云南 商品条形码:见包装 品牌:星益
公司地址	昆明市官渡区彩云北路路馨小区14栋1单元102号
联系电话	13354605901

## 产品详情

原产地	云南	商品条形码	见包装
品牌	星益	卫生许可证	见包装
产品标准号	见包装	净重	420 (g)
原料与配料	豌豆粉	保质期	360 (天)
生产厂家	见包装	储藏方法	常温
生产日期	见包装	售卖方式	包装
特产	是		
星益豌豆粉420克			

规格：420克\*40袋

【品名】豌豆粉

【配料】优质豌豆

【净含量】420克

【毛重】500克

【保质期】一年

【特点】豌豆粉采用优质豌豆去皮，结合传统工艺研磨

而成，是制作云南传统小吃豌豆凉粉，稀豆粉的上好调料！

云南古老的传统小吃---豌豆粉。

炸酥肉的制作方法如下：

1、将猪肉切成小1厘米左右厚的小方块,用器皿装着,放适量食盐、酱油、草果粉、八角粉,豌豆粉适量,鸡蛋几个(视猪肉的多少增减),用力搅拌,使肉和配料充分混合,腌制半小时。

2、把油烧开,将肉一块一块的放入锅里,炸至金黄色,即可。

煮蔬菜汤时,可以放入一块煮,会别有一番风味!云南人在过年时,家家户户都会做此菜,您不妨也试试看。提示:掌握好水和豌豆的比例,是制作凉粉的关键,可以多试几次,一定会成功的。

豌豆可作主食,豌豆磨成豌豆粉是制作糕点、豆馅、粉丝、凉粉、风味小吃的原料,以下是几种豌豆粉的做法

做法一:凉豌豆粉 主料:豌豆粉 调料:香菜,姜、蒜、醋、甜酱油、咸酱油,芝麻油、花椒油、味精、盐、胡椒粉  
因食时调料按各人爱好现配,各有轻重,故不便列举重量) 制法:(1)调粉:豌豆粉入盆兑入清水搅成浆,加热至40摄氏度左右时,徐徐淋入豌豆浆,边淋边用铁铲铲动锅底,将锅巴(也受热凝固的片)翻出、防止糊底占一半时、盛入瓦盆冷却凝固后、翻扣在木板上,盖上湿纱布。

(2)兑调料:香菜洗净切细入碗。姜、蒜去皮剁成泥分别装碗兑上凉开水成为姜汁,蒜汁,其他调料分别各装碗兑入碗内(传统做法是切一片放在左手掌内,右手拿餐刀把左手掌内的豌豆粉打成薄条,一面打一面入碗)小木勺将各种调料舀入碗内,拌匀即可食用。

各位看官可参看下图:

好吃不含任何色素和添加剂

民间地道豌豆凉粉,看见一次就吃一大碗

买家必看:我只保证卖的是纯豌豆粉 但我不能保证你买去过做出来一定会和以往你吃的豌豆粉一样的质量好。调合情况,煮的时间 很多因素。能接收这样的再拍了哈 做出来的饭都还各有各的口味滴。

老人孩子的最爱---稀豆粉(营养又好

吃)出来了。

在云南的街头，到处可见卖豌豆粉！吃上一碗真是舒服极了！快来试试看吧。