正宗湖南特色菜-黑酸菜 湖南

产品名称	正宗湖南特色菜-黑酸菜 湖南
公司名称	冯泉源
价格	8.00/袋
规格参数	产地:湖南 规格:-（mm）
公司地址	中国 湖南 长沙市芙蓉区 湖南
联系电话	86-07308686886 15274014195

产品详情

产地	湖南	规格	-（mm）
包装	-	处理技术	-
产品认证	-	品牌	-
卫生许可证	-	产品标准号	-
原料与配料	-	保质期	180（天）
水分含量≤	-（%）	储藏方法	-
绿色食品	是	商品条形码	-
生产日期	-	售卖方式	包装
特产	是	有机食品	是

品名：黑酸菜

成分：雪里蕻 青菜

净含量：约400克/包

食用方法：

①把猪肉的肉皮刮洗干净，放入冷水锅中，上火煮至八成熟,
捞出用净布擦去肉皮上的水分，趁热抹上酱油；

②锅上火，倒入清油，烧至八成热，将五花肉皮朝下放入锅中炸至呈深红色，捞出晾凉，皮朝下放在砧板上，切成7厘米长、

2厘米厚的大片，中要把皮切断；将肉皮朝下整齐地码在碗内，肉上放黑酸菜，均匀倒入酱油，入蒸锅蒸约30分钟至肉软烂，取出扣在盘于里。加盖，用中段加热2分钟，即成