

湿面条保鲜剂 鲜湿面保鲜剂 麻球专用改良剂

产品名称	湿面条保鲜剂 鲜湿面保鲜剂 麻球专用改良剂
公司名称	河南隆霄生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:河南隆霄 型号:食品级
公司地址	郑州市惠济区曹村坡村168号
联系电话	0371-63628003 18638665883

产品详情

湿面条保鲜剂 鲜湿面保鲜剂 麻球专用改良剂 河南隆霄生物科技有限公司专门为小麦制粉业及肉制品行业提供专用品质改良剂系列，如方便面、挂面、馒头、面条及速冻饺子、汤圆、丸子、烤肠等专用品质改良剂,集产品研发、生产、销售为一体的综合性企业! 联系电话：0371-67987333 炸酱面 原料：手擀面，五花肉。小编看了一年朋友圈就是做不出她的味道，现做牛肉酱直播您也瞧瞧。微信-18670043535（长按可复制）辅料：食用油适量，白糖一勺，大葱半根，大蒜4瓣，黄瓜一根，豆瓣酱300克，料酒适量。美食天下菜谱大全 做法：1、把酱倒入碗中，切葱花姜末备用。2、肉切成小丁，锅里倒一点油，放入肉丁，放入一点料酒，煸炒至肉丁变色出一点油。3、肉丁捞出，在煸出的油里放入葱花姜末炒香。4、放入酱翻炒，让油和酱慢慢看融和炒香，放入炒好的肉丁，肉丁和酱翻炒均匀。6、锅里加水，改中小火，放入糖。7、汤汁慢慢变浓稠，关火。8、黄瓜切丝备用。9、面条煮好捞出，放上菜码，浇上炸酱搅拌均匀即可食用。【鲜湿面保鲜剂】作用与用途: 1、延长鲜湿面条、面团、面片的货架期。 2、保持其色泽、抑制或延缓褐变。 3、防止酸败。