

厂家批发鱿鱼干货

产品名称	厂家批发鱿鱼干货
公司名称	北海鱼臻鲜贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广西省北海市银海区广东路168号
联系电话	0779-7803600 13347694433

产品详情

长期批发北海鱿鱼干 厂家批发鱿鱼干货 鱿鱼干哪里批发便宜

香菇鱿鱼汤

原料：水发香菇50g，水发鱿鱼100g，虾仁肉末各20g，冬笋片30g，

精盐、白糖、黄酒、胡椒粉、味精、猪油、湿淀粉、葱末、麻油各适量。

做法：

- 1.先将水发鱿鱼洗净切成斜方块，放在开水中焯一下，捞起沥干
- 2.香菇去蒂，洗净成片。炒锅上火，放入猪油烧热，加葱末、肉末、冬笋片、香菇片煸炒
- 3.注入清水，然后加入浸泡过的虾仁及黄酒、精盐、白糖，煮开后放入鱿鱼片，片刻后用水淀粉勾芡，加味精、胡椒粉，淋上麻油即成。

土豆鱿鱼汤

用料：土豆250克，鱿鱼干2条，瘦肉200克，绍菜200克，香菇、姜各少许。

做法：

北海鱼臻鲜贸易有限公司

地址：广西省北海市银海区广东路168号

联系人：李虹霖

手机（微信）：13347694433 座机：0779-7803600 QQ（邮箱）：401666762

公司主营：冷冻海鲜批发、海鲜干货批发、鱿鱼干、墨鱼干、马鲛鱼干、白帆鱼干、剥皮鱼干、鳗鱼干、银鱼干、红鱼干、沙丁鱼干、带鱼干、葵龙鱼干、对虾干、沙虫、海参干，海味零食等批发。

郑重承诺：一手货源，自由晒场，自有冷库，质量保证！

- 1.瘦肉洗净切了状；鱿鱼浸水发后用锅炒过。
- 2.香菇浸发；土豆去皮切粒；绍菜洗净切块。
- 3.将适量清水煲滚，放火材料袋滚，慢火煲2寸，放盐调味。

酸菜鱿鱼汤

材料：水发鱿鱼1条、酸菜心4片、姜2片、香菜2棵

盐1/4茶匙、胡椒粉、麻油各少许、高汤3杯

作法：

- 1.鱿鱼剥净外膜，在内面切交叉刀口，并切小块，用开水氽烫后捞出。
- 2.高汤放锅内，酸菜心洗净、切片，放入汤内，姜切丝放入，后加鱿鱼同煮。
- 3.约煮10分钟后，加盐调味，然后关火盛出，撒少许胡椒粉和麻油，后放入洗净、切碎的香菜即成。

辣炒鱿鱼丝

主料：鱿鱼

辅料：醋，酱油，湿淀粉，花生油，大葱，干红辣椒，料酒，鸡汤，芝麻油，精盐

制作方法：

- 1、取净鱿鱼块，去膜洗净，切成6厘米长、2厘米宽的丝，泡入清水中；
- 2、炒锅旺火烧热，放入25克花生油，烧热，烹入料酒，放盐和鸡汤，烧开，倒入鱿鱼丝，稍煮一下，捞出待用；
- 3、干红辣椒擦净、去蒂根、去籽，切成细丝，大葱去皮、洗净、切碎；
- 4、净锅烧热，放入余下的75克花生油，旺火烧至五成热时，放入干红辣椒丝、酱油、盐、醋炒几下，倒

入余下的鸡汤、鱿鱼，烧开，放入湿淀粉，勾芡，放入葱末，淋上芝麻油，出锅即可

玻璃鱿鱼

原料:

干鱿鱼一张。菠菜心。清汤、胡椒粉、盐、味精、料酒。

制法:

鱿鱼用温水泡1小时，淘洗净，去掉头须、蒙皮，用快刀片成长约9厘米、宽约3.5厘米完整、均匀的薄片，放入碗内用温水淘洗一次，沥干水加白碱拌匀，加开水盖严，焖至水不烫手时，将水滗去，再加开水盖焖，如此反复至鱿鱼色白、透明、体软，再用清水漂起待用。菠菜心洗净，入沸水锅中未熟，捞起放汤碗中热底矿锅内烧清汤，沸后放入鱿鱼片，喂两次后，捞出盖在菠菜心上。锅内另用清汤烧沸，加胡椒粉、盐、味精、料酒吃味后，灌入汤碗内即成。

姜汁鱿鱼

原料：

新鲜鱿鱼或者已发泡的干鱿鱼1斤，酱油3大匙，醋、糖各1/2大匙，麻油1大匙，姜、蒜、辣椒末各1小匙，豆瓣酱、料酒、芡汁、糖、盐、味精等

做法：

- 1.鱿鱼处理干净，拭干水份；
- 2.在鱿鱼内面切交叉纹再切块；
- 3.将所有配料混和调匀成调味汁；
- 4.水烧开，放入切好的鱿鱼余烫约一分钟，至卷起，捞出；
- 5.淋或者沾调味汁食用。

长期批发北海鱿鱼干 厂家批发鱿鱼干货 鱿鱼干哪里批发便宜