

牛羊拌菜材料厂家 牛羊拌菜 顺天意 美味

产品名称	牛羊拌菜材料厂家 牛羊拌菜 顺天意 美味
公司名称	开原市顺天意食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	辽宁省铁岭市开原市开原经济开发区科技产业园57号
联系电话	17074033337

产品详情

香辣猪耳丝做法：

- 1.猪耳朵清理干净后加水，煮至筷子可插透，约40分钟；
- 2.然后切成细条，备用；锅里下油，爆香葱段，牛羊拌菜材料专卖，姜片，蒜片和花椒；
- 3.随后加入干辣椒爆香；
- 4.加入切好的猪耳丝；
- 5.随后加酱油，料酒，糖，盐和白芝麻，炒至汤汁收干，起锅盛盘。

京葱拌耳丝的做法：

- 1.将猪耳去毛刮洗干净，焯水后再次洗净，放入烧开的卤汤内，撇去浮沫，投入葱段、姜片，移至微火上煮熟；
- 2.端锅离火，待汤锅晾凉后，将猪耳捞出，沥净卤汤，片切成细丝，放入容器内；
- 3.葱白洗净，切成细丝，放入猪耳丝，牛羊拌菜，加鸡精、酱油、香油拌匀即可。

孕妇在怀孕期间需多摄入蛋白质、维生素及各种微量元素，由于羊肝中含有丰富的营养，因此羊肝是孕妇补充营养的较佳选择。孕妇虽然饮食要特别注意，但是可以吃羊肝。因为羊肝中含有丰富的营养物质，可以维持自身的新陈代谢，同时对胎儿发育有非常重要的作用。尤其是在长后要跟婴儿提供丰富的乳汁，而羊肝中含有非常到营养元素，可以有效地保障孕妇妊娠期间，改善身体素质，增强宝宝和新生妈妈的抵抗力。、、

辣炒耳丝的做法：猪耳朵洗净后，泡在清水中10分钟，然后放在锅里和花椒、花雕同煮20分钟，至猪耳朵熟透。将煮熟的猪耳朵捞出，放在凉水中浸泡10分钟。泡猪耳的同时，牛羊拌菜材料哪家好，准备其他材料。将青椒斜切，湖南椒切粒。洋葱切丝、蒜切片。将凉透的猪耳朵切成丝，尽量切的薄些。炒锅中放油，放蒜片进去煸香。然后将湖南椒倒入翻炒几下，再下洋葱丝、耳丝。翻炒均匀后，加入生抽和花雕10毫升，继续翻炒几下。颜色上均匀后，倒入盐和糖。继续翻炒2-3分钟即可。猪耳朵务必仔细的清洗干净哦。花雕是必不可少的，加入和花雕会香很多。糖有调节口感的左右，也不能缺少。耳朵尽量切薄些，容易入味。

牛羊拌菜材料厂家-牛羊拌菜-顺天意-美味由开原市顺天意食品有限公司提供。牛羊拌菜材料厂家-牛羊拌菜-顺天意-美味是开原市顺天意食品有限公司（www.stysp.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王经理。