

养蚂蚱 大昆农业科技有限公司 养蚂蚱能赚钱吗

产品名称	养蚂蚱 大昆农业科技有限公司 养蚂蚱能赚钱吗
公司名称	山东大昆农业科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省日照市莒县安庄镇柳石社区陈家官庄村莒道线西20米
联系电话	13012778761

产品详情

椒盐蚂蚱

原料：蚂蚱60只

调料：色拉油，姜片、盐、料酒、青椒、红椒、椒盐做法：（1）将蚂蚱用盐温水清洗，捞起将水控干，放入钵中加姜片、盐、料酒浸渍10-20分钟。（2）将腌制好的蚂蚱用温油炸透，捞起，然后第二遍用滚油炸至枣红色捞，使之酥脆。（3）将青椒、红椒切丝，与炸好的蚂蚱简单拌炒一下，加少许盐，出锅用捞塞子装起放入盘中，配上一小碗椒盐，养蚂蚱市场前景，点缀上桌。

红烧蚂蚱

原料：蚂蚱40-50只调料：色拉油、姜片、盐、料酒、橙子、西红柿、葱、酱油、黄油、糠、花椒

做法：（1）用西红柿，橙子片，黄瓜拼出底盘。（2）将蚂蚱用盐温水清洗，捞起将水控干，放入钵中加姜片、盐、料酒浸渍10-20分钟。（3）将蚂蚱用油炸一下。或用油煸炒一下，再放少许花椒。葱、姜炒一下，而后用适量酱油、黄油，糠炒，在加入适量的水烧闷一下。装盘点缀上桌。

酒仙三宝

原料：蚂蚱20-30只、腰果100克、土豆100克调料：色拉油、姜片、盐、料酒、西瓜、茄子、西红柿、橙子、鸡蛋、面粉

做法：（1）用西红柿和橙子切片和草莓，拼出底盘。（2）将蚂蚱用盐温水清洗，捞起将水控干，养蚂蚱，放入钵中加姜片、盐、料酒浸渍10-20分钟。（3）将腰果和土豆片，油炸。将腌制好的蚂蚱用温油炸透，捞起，然后第二遍用滚油炸至枣红色捞，使之酥脆。（4）把炸好的蝗虫、腰果和土豆片，装盘点

缀上桌。

说起蚂蚱也就是蝗虫，养蚂蚱赚钱吗，现在吃这个的人还真的不少，外面的烧烤摊上面，一串串的蝗虫很是受到大众的欢迎，其实说起来蝗虫真的是害虫，独居的还好，成群的话那就成了灾难了，而蝗灾在中国的历史上可是屡见不鲜了，只是当蝗灾过后，庄稼全毁，农民伯伯们为了生存就捕蝗虫来吃以渡过难关，没想到吃蝗虫的习惯就这样流传了下来。

国食用蝗虫有十分悠久的历史，人们习惯将蝗虫洗净用油炸，佐酒食用，养蚂蚱能赚钱吗，据《食用昆虫与菜谱》一书中介绍，蝗虫体内含有蛋白质73.5%，氨基酸18种，总含量为20.3%，蝗虫体内还含有维生素B1、B2、E、A胡萝卜素和丰富的多种维生素，4种脂肪酸和丰富的微量元素，常食用的种类有中华稻蝗，东亚飞蝗等。

养蚂蚱-大昆农业科技有限公司-养蚂蚱能赚钱吗由山东大昆农业科技有限公司提供。养蚂蚱-大昆农业科技有限公司-养蚂蚱能赚钱吗是山东大昆农业科技有限公司（www.dakunnongye.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：王学平。