

香辣小龙虾味薯条 美哈食品值得推荐 河南薯条

产品名称	香辣小龙虾味薯条 美哈食品值得推荐 河南薯条
公司名称	龙游美哈食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	龙游城南工业园区壮志路11号
联系电话	暂无

产品详情

龙游美哈食品有限公司专业生产【薯条】，【水煮瓜子】，薯条哪里有卖，【原味瓜子】，【五香瓜子】，【本色小花生】，【兰花豆】，【青豆】等。

美哈食品与您分享：

相对健康的炸薯条

1.土豆去皮洗净切成条，不超过一CM，长短自己掌握，香辣小龙虾味薯条，可以切点花型在上面更有感觉。用开水煮三四分钟，不要太熟，那样土豆就会很容易变型炸不住了。
（本文来源于图老师网站，更多请访问<https://www.tulaoshi.com/zhashutiao/>）2.煮好后取出晾凉控水，均匀铺开放到冰箱冷冻室速冻。几个小时薯条冻得硬硬的了，这样就可以随吃随炸，几分钟就好，还不吸油，原味薯条，还特别香脆。3.炸好后撒上自己喜欢的调味品，或是直接沾番茄沙斯来吃。

龙游美哈食品有限公司努力打造食用香精零添加，欢迎新老客户咨询订购！

龙游美哈食品有限公司专业生产【薯条】，【水煮瓜子】，【原味瓜子】，【五香瓜子】，【本色小花生】，【兰花豆】，【青豆】等。

美哈食品与您分享：

生炸薯条

1、薯仔（马铃薯）去皮，洗净后横切成条状，浸盐水中片刻，捞起放入滚水中冲洗，随即捞起沥干水分。
2、热锅烧热油，将薯条用小火炸约5分钟捞起，将油烧至冒烟，把薯条放入再炸成金黄色，捞起，撒

- 上少许盐，上碟蘸茄汁即可。 小诀窍 1、薯仔切条后，要立刻浸于盐水中才不会氧化变色。
- 2、薯仔炸一次时用小火，河南薯条，再炸时用猛火，食起来既香脆，也不嫌油多。
- 3、也可把薯仔切成片状炸吃。

龙游美哈食品有限公司努力打造食用香精零添加，欢迎新老客户咨询订购！

龙游美哈食品有限公司专业生产【薯条】，【水煮瓜子】，【原味瓜子】，【五香瓜子】，【本色小花生】，【兰花豆】，【青豆】等。

美哈食品与您分享：

我们所吃的薯条其实也就是马铃薯，马铃薯一种直立草本植物，叶为羽状复叶，花白色、黄色、蓝色或紫色，浆果紫色，原产于美洲南部和中部的高原，广泛栽培(尤在温带地区)作蔬菜

2. 此植物的块茎。也叫洋芋、土豆儿、山药蛋等

龙游美哈食品有限公司努力打造食用香精零添加，欢迎新老客户咨询订购！

香辣小龙虾味薯条-美哈食品值得推荐-河南薯条由龙游美哈食品有限公司提供。香辣小龙虾味薯条-美哈食品值得推荐-河南薯条是龙游美哈食品有限公司（e.tz1288.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：潘女士。