

番茄味薯条 永康薯条 美哈食品健康美味

产品名称	番茄味薯条 永康薯条 美哈食品健康美味
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】，【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：

甘薯粥

- 1、甘薯削皮、洗净、切小块，先用电锅蒸10分钟后取出。
 - 2、白米洗净，加水10杯先浸泡20分钟，移到炉火上煮开，改小火煮至米粒熟软时，加入甘薯再煮5分钟。
 - 3、熄火后放置10分钟即可盛出食用。熬粥笔记
- 1、红薯比较甜，但是含水分较多，白薯淀粉质较高，比较松软，各有特色，可依个人喜好选用。
 - 2、甘薯先蒸过再加入，粥比较清爽；直接放进去一起煮容易变色，粥面易糊。食liao效益
益于gan冒发热、tou痛烦渴、大便干结者。

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】，薯条生产厂家，【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：

学习做菜，就要不断地尝试。这样，才能越做越有感觉，才能越做越好。很多事情，也只有勇敢地尝试了，原味薯条，你才会知道自己行不行。

龙游美哈食品有限公司努力打造食用香精零添加，永康薯条，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：

各地人配料选择不同。在英国，番茄味薯条，炸鱼薯条一般配盐和香醋。苏格兰人则用白醋。加拿大人喜欢用白醋浇薯条，柠檬汁挤在鱼上。美国通常配香醋，但是也经常看到柠檬瓣或一种白色酱(Tartar sauce，有时译作"他他汁")。

例:1人分量的炸鱼薯条之炸鱼做法炸鱼薯条

将100克普通面粉与100克自发面粉混合，放入半茶匙盐(5毫升)，挖个小坑，放入蛋黄一个;加入半品脱牛奶或黑啤酒、一汤匙油(15毫升)、适量水，打成奶油面糊。静置30分钟。将两个蛋白打至起泡，混入奶油面糊。

鱼洗净，斩头、去尾、剔骨，两面拍粉，提鱼的一端让整条鱼滑入奶油面糊容器中，取出时注意用容器边沿去除过量面糊。

油温为180摄氏度。将鱼轻轻地放入油箱，注意不要近身，以防溅油。3-4分钟后，鱼会浮至表面，用漏勺翻身，续炸3-4分钟，呈两面金黄即可。

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！

番茄味薯条-永康薯条-美哈食品健康美味由龙游美哈食品有限公司提供。番茄味薯条-永康薯条-美哈食品健康美味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。