

# 早餐粥 杯装早餐南瓜粥 冬至速冻

产品名称	早餐粥 杯装早餐南瓜粥 冬至速冻
公司名称	泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市泰山区南河西村
联系电话	13153889089 13153889089

## 产品详情

今天我们来跟随冬至速冻食品有限公司来了解一下红薯鸡蛋粥和栗子粥的做法。

### 红薯鸡蛋粥

原料：红薯--1/6块，鸡蛋--1个，牛奶--2大匙

制法（1）将红薯去皮，炖烂，并捣成泥状。

（2）将鸡蛋煮熟之后把蛋黄捣碎。

（3）红薯泥加牛奶用文火煮，并不时地搅动。

（4）粘稠时放入蛋黄，搅匀。

### 四十三、栗子粥

原料：栗子--5个，海带清汤--1/2杯

制法（1）将栗子煮熟之后去皮，捣碎。

（2）海带清汤煮沸后加栗子同煮。

栗子可强肠胃功能，有助于消化。婴儿腹泻时食用栗子，效果较好。

今天我们冬至速冻食品有限公司来告诉大家腊八粥和百合莲子羹的做法。

腊八粥：

材料：红枣、核桃、黑米、香米、玉米、葡萄干、红豆、小米。

做法：

- 1、红豆，杯装早餐南瓜粥，玉米提前泡3-4小时。
- 2、其他材料混合洗净。美食天下菜谱大全
- 3、所有材料混合放入锅内，早餐粥，加足量水，烧开小火熬成粥即可。

材料：

银耳花3朵 莲子20克 干百合20克 冰糖100克 枸杞10克 清水适量

作法：

- 1、把银耳用温水泡发约半小时后洗净，剪去根部，然后用手撕成小片；莲子、百合和枸杞也分别用温水泡发。
- 2、把撕成小片的银耳放入砂煲内，倒入足够多的清水，开大火煮开后盖上盖子转文火煲2个半小时（注意不要溢锅哟）。
- 3、待银耳煮至浓稠后，放入冰糖搅拌均匀、然后倒入莲子，早餐粥厂家，盖上锅盖小火煮半小时
- 4、最后放入百合和枸杞再煮15分钟左右即可熄火，将煮好的银耳羹放入冰箱冷藏后食用口感超级赞哟。

粥店如何装修？泰安冬至速冻食品有限公司告诉您

对于装修，因为粥店不如其他餐饮店收效来得快，更何况现在餐饮业已进入微利时代，所以不主张装修得过于精致，只要整洁、明亮就可以了。招牌建议选用红、黄等鲜艳的颜色，吸引路人眼球。

至于经营特色，是粥店就将粥品进行到底的传统思路并不提倡，应该勇于抛弃做不好的产品，宁缺毋滥，只需设计10种粥品，另外建议采纳上海振鼎鸡等店的做法，将心思多放在一些容易消化的配粥菜肴方面。这样也是为了防范可能到来的经营风险，哪怕粥店真的失败了，因为你在菜肴上下功夫了，同样可以在菜肴上弥补粥品的损失。

早餐粥-杯装早餐南瓜粥-冬至速冻(优质商家)由泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司（www.dzsdsp.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为速冻面点较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!