

杯装早餐南瓜粥 冬至速冻 杯装早餐粥

产品名称	杯装早餐南瓜粥 冬至速冻 杯装早餐粥
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阿胶红枣粥的做法。

原料：

主料：糯米60克

配料：阿胶30克，红枣30枚

调料：白糖适量。

做法：

糯米用清水淘净，沥水。

阿胶放入研钵中，捣成碎块，锅置微火上，加入清水和阿胶碎块，熬制成汁。

锅置旺火上，加入糯米和清水，烧沸后改用小火熬煮至八成熟时加入阿胶汁和红枣、白糖，继续熬煮成粥。

今天我们来学习一下菠菜粥的做法。

原料：

菠菜、粳米各250克、盐适量

做法：

- 1.将菠菜洗净，在沸水中焯一下，切段，备用。
- 2.粳米洗净置锅内，加水适量，熬至粳米熟时，将菠菜放入粥中，继续熬一会儿停火；再放入盐调味即成。

Tips：

不宜食用加工过细的粳米。粳米由皮层、糊粉层、胚乳层和胚层组成，皮层与糊粉层中含有纤维素、维生素和矿物质，营养成分远较胚乳层和胚层多，加工过于精细，杯装早餐粥加工厂，会使营养成分大量损耗，降低粳米的营养价值。

今天我们来跟随冬至速冻食品有限公司来了解一下甲鱼粥的做法。

甲鱼粥

原料:

主料：富硒大米100克

配料：甲鱼一只

调料：姜片、葱段、料酒、吉糖、精盐、胡椒粉各适量

做法：

大米用清水淘洗干净，沥水

甲鱼背朝下放在砧板上，杯装早餐粥生产厂家，待其头伸出立即卡住，刹去头、刹去尾计脚爪，用八成热的水稍烫，刮

去黑皮，取出内脏，杯装早餐南瓜粥，用清水清洗干净，再切成小块。

锅置旺火上，杯装早餐粥，加入甲鱼块和鸡汤，料酒、姜片，葱段，煨至甲鱼肉熟烂时，再加入大米，再沸后

用小火熬煮成粥，再加入精盐、胡椒粉即成。

杯装早餐南瓜粥-冬至速冻(在线咨询)-杯装早餐粥由泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司提供。泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司（www.dzsdsp.com）是从事“速冻水饺,速冻水饺,速冻汤圆,狮子头,各种丸子等速冻食品”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：施经理。