

腌臭鳊鱼价格 台州臭鳊鱼 六安胜缘食品

产品名称	腌臭鳊鱼价格 台州臭鳊鱼 六安胜缘食品
公司名称	六安市胜缘食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	六安市裕安区分路口镇街道
联系电话	15005698754

产品详情

青红椒闷臭鳊鱼

胜缘食品，秉持“胜在品质，缘结八方”的经营理念，与“质结缘、品立缘、心交缘、和胜缘”的服务理念，为广大餐饮行业及终端消费者提供健康优质美食，公司销售网络已覆盖全国各省市。“但胜者，腌臭鳊鱼报价，缘俱足”。胜缘食品期待与您携手同行，共创辉煌！

青红椒闷臭鳊鱼

材料：臭鳊鱼两条7-8两/条，老姜一大块，腌臭鳊鱼价格，青红椒4只

配料：茶油，盐，酱油，耗油适量

做法：

- 1.先取出臭鳊鱼清洗干净滤干水备用，姜块切成末，青椒也切碎；
- 3.坐锅烧茶油，将臭鳊鱼摆入小心煎得两面金黄；
- 4.撒姜末出味，加一大碗水烧开，转中小火，撒青椒碎加盖焖5分钟；
- 5.开盖，小心将桂鱼翻边，调盐、酱油继续焖到汤汁只剩一小半，最后淋蚝油晃动锅子即可。

小贴士

- 1、焖臭鳊鱼加的水量不要太多了，大概跟臭鳊鱼水平就差不多了。
- 2、撒了青椒焖了第1次后就不要再加盖了，免得青椒颜色发黄。

3、酱油不要多了，稍微上色即可。

4、姜末在这里足够起到去腥的作用，也可用料酒。

红烧臭鳊鱼怎么做

胜缘食品，秉持“胜在品质，缘结八方”的经营理念，与“质结缘、品立缘、心交缘、和胜缘”的服务理念，为广大餐饮行业及终端消费者提供健康优质美食，公司销售网络已覆盖全国各省市。“但胜者，缘俱足”。胜缘食品期待与您携手同行，共创辉煌！

红烧臭鳊鱼怎么做

原料：腌制好的臭鳊鱼600克，肉碎50克。

调料：姜米、蒜茸、葱丝各适量，料酒、老抽、白糖、味精、湿淀粉、红油各少许。

制法：

先将臭鳊鱼切成块，洗净待用。

将臭鳊鱼放入开水中稍焯，沥干水分后待用；勺加底油入葱、姜、蒜末及肉碎炒出香味后下入臭鳊鱼，烹入料酒及老抽，并注水适量，调好口味后大火烧开，改小火烧10分钟即可收汁装盘，稍加点缀即可。

特点

色泽红亮，腌臭鳊鱼供应，风味独特。

提示

腌鱼时加少许花椒和料酒。

胜缘食品，秉持“胜在品质，缘结八方”的经营理念，与“质结缘、品立缘、心交缘、和胜缘”的服务理念，为广大餐饮行业及终端消费者提供健康优质美食，公司销售网络已覆盖全国各省市。“但胜者，缘俱足”。胜缘食品期待与您携手同行，共创辉煌！

红烧臭鳊鱼

原料：腌鲜臭鳊鱼

配料：猪肉末 笋末姜末 蒜末葱末 红辣椒碎

调料：猪油 老抽 料酒 醋 盐 白糖 鸡精

做法:

1.腌好的臭鳊鱼去掉真空袋，清洗干净，鱼切网纹花刀备用。

2.所有的配料：猪肉，笋，姜，蒜，香葱，红辣椒分别洗干净，并切成末状备用。

3.锅热放入一勺猪油融化，放入臭鳊鱼煎。一面煎黄之后再翻面煎，两面都煎黄之后盛起备用。

4.另起锅烧热，注少许油.倒入肉末，台州臭鳊鱼，笋末，姜末和蒜末一起翻炒，大火翻炒至肉末变色，笋末水份炒干，姜蒜末出香味。

5.放入煎好的臭鳊鱼，再依次放入1勺盐，放入2大勺料酒，放入3大勺老抽，放入1勺醋，放入1勺白糖，倒入半碗清水。（有高汤也可以代替清水。）

6.大火烧开转小火慢烧，（不要盖锅盖！）最后约三分之一汤汁时，加入鸡精少许;用锅铲一直把汤汁浇在臭鳊鱼鱼背身上，直到汤汁略干。臭鳊鱼装盘，撒上葱末和红辣椒末即可。

腌臭鳊鱼价格-台州臭鳊鱼-六安胜缘食品由六安市胜缘食品有限公司提供。六安市胜缘食品有限公司（www.lasysp.com）实力雄厚，信誉可靠，在安徽 六安 的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领胜缘食品有限公司和您携手步入辉煌，共创美好未来！