

正宗咸肉供应 正宗咸肉 六安胜缘腌制食品公司

产品名称	正宗咸肉供应 正宗咸肉 六安胜缘腌制食品公司
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

咸肉蒸豌豆

六安市胜缘食品有限公司是一家集优质食材、冷冻禽副产品、餐饮半成品、休闲食品等研发、生产、销售为一体的专业化食品企业。

刀板香蒸豌豆

刀板香一般指腌肉，又叫渍肉、盐肉、咸肉。产品特点：外观清洁，刀工整齐，肌肉坚实，正宗咸肉价格，表面无粘液，切面的色泽鲜红，肥膘稍有黄色。具有咸肉固有的风味。腌肉中磷、钾、钠的含量丰富，还含有脂肪、蛋白质等元素；腌肉具有开胃祛寒、消食等功效

用料：刀板香200g、豌豆粒100g、胡萝卜50g、黄椒20g、食用油20g、蚝油10g、鸡精3g

刀板香蒸豌豆的做法

备菜

- 1、刀板香洗净切片，装入盘子
- 2、胡萝卜切丁
- 3、黄椒切丁把豌豆粒，胡萝卜丁，黄椒丁用耗油，鸡精，食用油搅拌均匀把切好的刀板香放在蔬菜丁上，选择蔬菜模式，设置100度，蒸8分钟取出盘子，摆盘

刀板香炒土豆片

六安市胜缘食品有限公司是一家集优质食材、冷冻禽副产品、餐饮半成品、休闲食品等研发、生产、销售为一体的专业化食品企业。

刀板香炒土豆片

很多友友们都爱吃土豆，今天用刀板香来炒，还挺香

用料 土豆2个、刀板香一小块、青椒2个、洋葱小半个、干红辣椒6个、生姜5片、生抽1勺、老抽1勺、耗油1勺、盐少许

刀板香炒土豆片的做法

两个大小适中的土豆，正宗咸肉，削皮，一块刀板香

刀板香切片，土豆切片，青椒切块

锅中倒油，加入姜蒜，干红辣椒炒香，

再把刀板香倒进去炒至发黄，不要时间太久，不然太硬了，

可以加一点点水最后土豆，洋葱加入一起翻炒加入生抽，老抽，耗油，一点点盐，正宗咸肉生产厂家，

六安市胜缘食品有限公司是一家集优质食材、冷冻禽副产品、餐饮半成品、休闲食品等研发、生产、销售为一体的专业化食品企业。公司坐落于六安市裕安区分路口镇开发区，总投资达7000余万元，员工300余人，年产销售额1.5亿元。

刀板香蒸土豆

用料：刀板香几片、土豆2个、姜丝少许

刀板香蒸土豆的做法：

刀板香用开水浸泡一会土豆切厚片碗中下层铺土豆，上面放刀板香，

放点姜丝电饭煲煮饭的时候顺便蒸上去就好了

小贴士：

因为刀板香有咸味，鲜味，所以不用放盐和其他调料了

正宗咸肉供应-正宗咸肉-六安胜缘腌制食品公司(查看)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）在其它这一领域倾注了无限的热忱和热情，胜缘食品有限公司一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：张奎。