

腌制咸肉厂家电话 咸肉厂家电话 六安胜缘咸肉

产品名称	腌制咸肉厂家电话 咸肉厂家电话 六安胜缘咸肉
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

春笋蒸咸肉

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，年产销额1.5亿元。

春笋蒸咸肉

用料 咸肉200克、春笋1根、姜切丝片、香肠1根、千张1张、干辣椒1个可不放个

春笋蒸咸肉的做法：

一层春笋一层千张一层香肠两次咸肉再撒点姜丝上锅蒸熟，超好吃??开吃

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，咸肉厂家电话，刀工整齐，肌肉坚实，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1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，腌制咸肉厂家电话，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，腌制咸肉厂家电话，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

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，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，徽式咸肉厂家电话，耗油，一点点盐，

腌制咸肉厂家电话-咸肉厂家电话-六安胜缘咸肉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）为客户提供“皖西白鹅,冷冻食品,熟食,调理半成品”等业务，公司拥有“皖西白鹅,冷冻食品,熟食,调理半成品”等品牌。专注于其它等行业，在安徽六安有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：张奎。