

燕窝包装碗厂家 燕窝包装碗 德尔威

产品名称	燕窝包装碗厂家 燕窝包装碗 德尔威
公司名称	厦门德尔威工贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	厦门市思明区前埔东路567号福建光电大厦1003室
联系电话	13459243358 13459243358

产品详情

厦门德尔威工贸有限公司主要经营：无纺布手提袋、燕窝碗，即食燕窝碗，乐扣杯，保鲜盒、微波盒、太空水壶、水杯、水壶、油壶、密封罐、牙签筒、洗米器、盘子、开瓶器、茶叶罐等。

1. 将白萝卜洗净去皮，选用中段，切成2毫米粗，6厘米长的细丝；2. 将萝卜丝放入冷水中浸泡20~30分钟，捞出沥干水分，放入干淀粉中拌匀，燕窝包装碗，摊在笼布上笼蒸5分钟；3. 蒸好的萝卜丝取出晾凉，再放入冷水中抖开，捞出沥干水份，撒上精盐3克拌匀；4. 然后再上笼蒸5分钟即成素燕菜，燕窝包装碗工厂，下笼后放在大品锅内；

厦门德尔威工贸有限公司主要经营：无纺布手提袋、燕窝碗，即食燕窝碗，乐扣杯，保鲜盒、微波盒、太空水壶、水杯、水壶、油壶、密封罐、牙签筒、洗米器、盘子、开瓶器、茶叶罐等。

3. 将熟鸡丝、熟火腿丝、香菇丝、海参丝、鱿鱼丝、竹笋丝分别入沸水锅中焯一水，捞出放入清鸡汤锅里，加入精盐、胡椒粉、味精煨入味。4. 把制好的“素燕菜”放入一大汤盆内，再把煨入味的熟鸡丝、熟火腿丝、香菇丝、海参丝、鱿鱼丝、竹笋丝等呈状整齐地摆在素燕菜上，然后沿盆边倒入用精盐、料酒、胡椒粉、味精等调好味的清鸡汤（以淹没原料为度），上笼蒸约30分钟取出，淋入醋和香油，最后在上面用黄蛋糕切的片拼摆成一朵牡丹花形，另用3片青菜叶衬为绿叶，即成。

厦门德尔威工贸有限公司主要经营：无纺布手提袋、燕窝碗，即食燕窝碗，乐扣杯，保鲜盒、微波盒、太空水壶、水杯、水壶、油壶、密封罐、牙签筒、洗米器、盘子、开瓶器、茶叶罐等。

原料：白萝卜、绿豆淀粉。辅料：火腿、水发海参、水发鱿鱼、鸡肉、冬笋、香菇、青笋。调料：盐、胡椒粉、白醋、清汤、香油。制作步骤：1、白萝卜选用中段，去皮洗净，切细丝；火腿、海参、鱿鱼、鸡肉、冬笋、香菇（水发）、青笋分别切细丝。

燕窝包装碗厂家-燕窝包装碗-德尔威(查看)由厦门德尔威工贸有限公司提供。厦门德尔威工贸有限公司(www.xmdew.com)为客户提供“燕窝碗,无纺布袋,保鲜盒,水杯”等业务,公司拥有“德尔威”等品牌。专注于家用塑料制品等行业,在福建厦门有较高知名度。欢迎来电垂询,联系人:林经理。

