

燕窝包装碗 德尔威 自热燕窝包装碗

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 燕窝包装碗 德尔威 自热燕窝包装碗 |
| 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。

、绿豆粉放在案板上擀细过筛，再均匀地撒在萝卜丝上，用手拌匀（以不粘不湿为度），放在笼屉上摊开，用大火蒸约6分钟，取出晾凉。凉开水放入适量精盐、胡椒粉调匀后，加热燕窝包装碗，把蒸过的萝卜丝放进去，用手将其弄散，再摊开放在笼屉上，撒少许精盐、胡椒粉，燕窝包装碗，再次上火蒸约5分钟取出，即成“素燕菜”。

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。

、将绿豆面压细与萝卜丝拌匀，用旺火煮5分钟取出，晾凉后投入清水内用手拨散，再上屉蒸透待用（即为“燕菜”）。2.银耳洗净，自热燕窝包装碗，入沸水中煮好捞起；菠菜叶在沸水中焯一下，捞出控水。3.将蒸好的“燕菜”放入汤碗中，再放入银耳（形似牡丹），菠菜叶摆放银耳周围，碗边洒上葱末、香菜末，再将鸡汤750毫升烧开，加料酒、味精及盐调好味，沿碗边倒入汤碗中，最后在碗边一圈淋入香油，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。1、对于一般干货，燕窝包装碗订购，建议使用全美废或欧废，按照A或B级牛皮箱板纸技术指标来控制原纸的生产。面层可以挂面，也可以不挂面，这要根据要不要印制复杂的图案和广告。纸页的定量可以在135~150克/m²。2 5×20×15cm纸袋承受重量可达8~15公斤。燕窝包装碗-德尔威-自热燕窝包装碗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）实力雄厚，信誉可靠，在福建厦门的家用塑料制品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德尔威和您携手步入辉煌，共创美好未来！