

# 细纹4股纯棉百叶布 江苏百叶布 史泽纺织

|      |                      |
|------|----------------------|
| 产品名称 | 细纹4股纯棉百叶布 江苏百叶布 史泽纺织 |
| 公司名称 | 保定市清苑区史泽纺织厂          |
| 价格   | 面议                   |
| 规格参数 |                      |
| 公司地址 | 保定市清苑县大庄镇史庄村纺织园区     |
| 联系电话 | 15720086433          |

## 产品详情

凉拌干豆腐丝用的凉拌汁风味独特，几乎可以用于所有的拌菜。凉拌干豆腐丝中含有丰富蛋白质，而且豆腐蛋白属完全蛋白，不仅含有人体必需的8种氨基酸，而且其比例也接近人体需要，营养价值较高。那么凉拌干豆腐丝怎么做?下面就介绍凉拌干豆腐丝的做法。

家庭凉拌菜：凉拌干豆腐丝的做法

制作凉拌干豆腐丝的材料：

主料：干豆腐丝;辅料：胡萝卜丝、香菜丝、葱丝;调料：盐、糖、白醋、料酒、香油、蒜末、味精、白芝麻、辣椒油;凉拌汁料：辣椒面、葱、姜、洋葱丝、花椒、大料。

家庭凉拌菜：凉拌干豆腐丝的做法步骤：

- 1、将干豆腐切成粗细均匀，约1厘米宽的丝;2、将切好的干豆腐丝放入沸水中焯烫十几秒，变白即捞出;3、将烫过的干豆腐丝自然放凉;4、用少许色拉油将辣椒面拌匀;5、锅中放油，哪里有纯棉百叶布，油热后放入葱、姜、洋葱丝、花椒、大料炸干，稍焦一点也没关系，充分炸出香味;6、将炸好的油倒入拌好的辣椒面中即可;7、干豆腐丝放入胡萝卜丝、香菜丝、葱丝，加适量盐、糖、白醋、料酒、香油、蒜末、味精、白芝麻、辣椒油，细纹4股纯棉百叶布，用手抓匀即可。

制作凉拌干豆腐丝的窍门：

- 1、干豆腐丝烫好的要自然放凉，不能用凉水过凉，否则水分过多会影响凉拌后的味道和口感;2、炸油的时候放一些洋葱丝炸出来的油更香;3、先把辣椒面用凉油拌一下，可以防止炸好的油过热把辣椒面烫糊;4、制作凉拌菜的时候一般都用手抓，以便更入味，抓拌的时候可戴上一次性手套;5、不喜欢吃辣的，细纹3股纯棉百叶布，可以直接把油放凉，江苏百叶布，用同样的方法拌菜一样好吃。

飘逸。在干燥的环境下，手触摸丝绸会有一种拉手感，并且丝绸拉扯的时间会有嘶鸣类的声音。

清苑区史泽纺织厂主要生产各种规格纯棉百叶布、干豆腐布、大豆腐布、笼屉布、婴儿尿布、纯棉纱布、医用纱布等产品。本厂有32/2股 32/3股 21/2股 21/3股 21/4股、有宽幅 40cm , 50cm , 80cm , 120cm , 150cm各种纯棉豆包布、可根据客户特殊需要生产。我厂有30多年的生产技术、先进设备、主要在河北、山东、辽宁、黑龙江、吉林、等地有销售。清苑县区史泽纺织厂的诚信、实力和产品质量获得业界的认可。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。

清苑区史泽纺织厂是百叶布专业生产加工的公司，为一般纳税人，自主品牌，私营合伙企业，设有产品研发部，多家工厂，和网上销售团队，是一家研发、生产、销售为一体的专业纱布生产厂家。百叶布及纱布产品销遍全国各地，。

多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，大限度的满足客户需求。在史泽纺织领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创史泽纺织更加美好的未来。

细纹4股纯棉百叶布-江苏百叶布-史泽纺织由保定市清苑区史泽纺织厂提供。“ 纱布,棉布,豆包布,母婴用布 ” 就选保定市清苑区史泽纺织厂（ [www.shizefangzhi.com](http://www.shizefangzhi.com) ），公司位于：保定市清苑县大庄镇史庄村纺织园区，多年来，史泽纺织坚持为客户提供好的服务，联系人：史泽。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。史泽纺织期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（ [www.szdoubaobu.com](http://www.szdoubaobu.com) ）还是从事豆包布，豆包布批发，豆包布厂家的厂家，欢迎来电咨询。