

# 衢州桂圆肉 金和味食品—绿色健康 低价桂圆肉

产品名称	衢州桂圆肉 金和味食品—绿色健康 低价桂圆肉
公司名称	江山市金味农产品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省江山市虎山街道通达路220号D1-D5号
联系电话	15657920135

## 产品详情

江山市金味农产品有限公司经销批发的坚果炒货、南北干货、土特产、食用农产品以及花茶畅销消费者市场，公司与多家零售商和代理商建立了长期稳定的合作关系。产品品种齐全、价格合理。本公司重信用、守合同、保证产品质量，以多品种经营特色和薄利多销的原则，赢得了广大客户的信任。

金和味农产品为大家介绍核桃桂圆炖肉酒的做法步骤：

- 1准备好材料。里脊肉洗净，衢州桂圆肉，核桃洗净，干桂圆肉多少钱一斤，放微波炉里1.5分钟至熟。
- 2里脊肉切薄片，用少量干淀粉抓捏均匀。核桃切碎。
- 3桂圆预先浸泡，放入锅中先煮一会，再放入切碎的核桃。
- 4鸡蛋打在碗中。
- 5锅中放入处理好的里脊肉。
- 6选取上好的黄酒。
- 7放入鸡蛋，倒入上好的黄酒，根据口味放入红糖。喜欢喝酒的多放些。
- 8滋补健脑，趁热吃吧。

金和味食品——味道就是美！

江山市金味农产品有限公司经销批发的坚果炒货、南北干货、土特产、食用农产品以及花茶畅销消费者市场，公司与多家零售商和代理商建立了长期稳定的合作关系。

桂圆肉批发金和味农产品为大家介绍：

龙眼肉煲猪心汤做法：猪心15克，龙眼肉15克，生姜适量。先将猪心剖开，片掉脂肪筋膜，桂圆肉哪家好，把龙眼肉用清水洗净。生姜去皮，切1片足够。将猪心、龙眼肉、姜全部放入已经煲滚了的水中，低价桂圆肉，用慢火煲3小时，加入少许盐调味即可食用。

金和味食品——味道就是美！

金和味农产品为大家介绍桂圆红枣枸杞汤的做法：

材料：桂圆、红枣、枸杞、红糖各适量

做法：

- 1) 将桂圆干去皮放在清水里浸泡10分钟左右。
- 2) 将红枣洗净去核。
- 3) 再将枸杞洗净浸泡10分钟左右。
- 4) 将桂圆红枣枸杞一起加入锅中，然后大火煮开，再小火温煮半小时。
- 5) 煮好后再加入红糖或是蜂蜜都可以，也是依各人口味而定。

金和味食品——味道就是美！

衢州桂圆肉-金和味食品—绿色健康-低价桂圆肉由江山市金味农产品有限公司提供。江山市金味农产品有限公司（[www.jinhewei.com](http://www.jinhewei.com)）是一家从事“坚果炒货,南北干货,土特产,香菇木耳,食用农产品”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“金和味”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使金和味在干果类中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！