

正宗花甲调料oem 山东厨小乐 佳木斯花甲调料oem

产品名称	正宗花甲调料oem 山东厨小乐 佳木斯花甲调料oem
公司名称	山东厨小乐调味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省东营市广饶县花官镇工业园区
联系电话	18954683658

产品详情

韭菜辣炒花甲

材料

花甲，红椒，韭菜，盐

做法

- 1.热油爆姜丝和红椒，下花甲翻炒
- 2.加入少量的水，盖上锅盖焖一会，花甲的壳全开了
- 3.倒入韭菜续翻炒，起锅前调入即可

蒜蓉炒花甲

简介好好吃，佳木斯花甲调料oem，夏天的好菜式！材料花甲1斤，蒜头5-6粒（切碎），红尖椒1个（切丝切圈都可），盐，正宗花甲调料oem，白糖，蚝油，白酒，生抽，生粉做法1、花甲洗净先飞水，捞出沥干水备用。

- 2、锅热放油，倒入切好的蒜蓉和红尖椒炒香，倒入飞过水的花甲一起兜炒数下。
- 3、放少许白酒炒匀，正宗花甲调料oem，放盐、白糖、少许蚝油调味。
- 4、最后倒入用生抽和生粉调好的汁勾芡煮滚就可上碟啦！小诀窍1、蒜头要用多些，这样才好味！爱吃辣的朋友可加豆瓣酱或是少许剁辣椒炒更惹味！

2、加调味稍炒片刻盛上焗盘加些芝士粉，用锡纸包住焗炉200度，焗25分钟后吃就是蒜蓉焗花甲啦！快点试试吧！

材料

花甲500g、香菜少许、食用油、生姜、辣椒、蒜、花椒、醋

做法

- 1.花甲洗净备用，生姜、蒜切末，辣椒切段备用。
- 2.锅内烧开水，将花甲倒入至壳张开，捞起冷水冲净白色泡沫和沙子。
- 3.锅内倒油烧开，姜、蒜、辣椒放入锅内爆香后将花甲倒入翻炒，放少许花椒。
- 4.最后放适量盐、醋、香菜翻炒几下点微量水即可出锅。

花甲 生辣椒（多） 葱花 姜 蒜子 白酒 料酒 白糖 盐

做法

- 1、花甲洗干净，把花甲用热水烫过，再用清水泡，去腥味，淋干水备用。
- 2、炒花甲：先放油、姜、辣椒、蒜子，再把淋干水的花甲倒入锅内炒，放少许白酒、料酒、白糖、盐，起锅的时候放耗油，可放少许酱油调色，然后放葱花，起锅。

炒花甲

材料

新鲜花甲500g，香葱2根，小红椒2个，蒜粒2颗，姜1小段，盐2茶匙（用于浸泡花甲），盐1茶匙(用于炒花甲)，正宗花甲调料oem，白酒10ml，生抽10ml，蚝油20ml，油50ml

做法

- 1、花甲放在盆里，加入2茶匙盐，倒入足够的清水没过花甲，浸泡3-4个小时，让它们把沙吐干净。
- 2、姜蒜去皮洗净，蒜切碎，姜一半切片，一半切碎，香葱小红椒洗净切碎。
- 3、反复搓洗泡过花甲，弄干净外壳，捞起沥干水分备用。
- 4、锅里约800ml清水，加入姜片，煮沸。
- 5、把花甲倒进沸水中煮至开口，捞起。

- 6、烧热炒锅，放入花生油烧至8成热，放入姜蒜和小辣椒炒香。
- 7、倒入花甲快速翻炒。
- 8、加盐、白酒、生抽和蚝油，快速炒匀。
- 9、最后撒上葱花，翻炒均匀即可上碟。

正宗花甲调料oem-山东厨小乐-佳木斯花甲调料oem由山东厨小乐调味食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东厨小乐调味食品有限公司（www.chuxiaole.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为调味酱具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!