

正宗花甲调料贴牌 防城港花甲调料贴牌 山东厨小乐现货供应

产品名称	正宗花甲调料贴牌 防城港花甲调料贴牌 山东厨小乐现货供应
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

家常姜葱炒花甲

简介在市场买了点新鲜的花甲回来，用的姜葱炒就已经很鲜了。这些带壳的小海鲜很鲜美，但是吃前的处理，一定要把里面的泥沙清洗干净才好。以前炒花甲都是先用水焯烫至开口，再用清水反复冲洗去泥沙，这次跟别人学了一招是用无油的锅中火炒至花甲开口再清洗去泥沙，然后再入锅加调料炒。感觉这两种方法都差不多，所以选一种自己喜欢的清洗就好了，关键是要洗干净。材料花甲500克，小葱五根，姜一块，蒜两瓣，红干椒三个，盐少许，料酒一匙，生抽一匙，蚝油一匙。做法1.花甲用清水冲洗两遍，开火，中火，炒锅三成热时下花甲翻炒至开口，倒出后反复用水冲洗，洗净泥沙；

2.葱切寸段，姜切丝，蒜切片，干辣椒切段；

3.炒锅注油，三成热时放蒜片、干辣椒段和姜丝，炒出香味，入花甲，正宗花甲调料贴牌，调入料酒、生抽、蚝油和盐，旺火快速炒匀，最后放入葱段炒匀，关火即可。小诀窍1.花甲在炒之前的去泥沙清理很重要，正宗花甲调料贴牌，所以一定要反复清洗；

2.花甲一定要旺火快炒，炒得太久肉就不鲜嫩了。

并且我们也是都知道，虽然我们现代的生活条件是好了，但是一些压力也是非常大的，有些人根本就不舍得买了一些价格比较高的海鲜，但是花甲这种海鲜就是非常便宜的了，基本上每个人的家庭都可以负担得起这种花甲的开支，虽然在所有的海鲜种类当中，花甲算是一种比较便宜，而且很常见的海鲜了。

但是花甲的口感确实比很多的海鲜都要好吃一些，它的营养价值也不输给那些价格比较的海鲜，正宗花甲调料贴牌，在花甲里面含有很多的铁，锌，钙等元素，这些都是能够促进我们骨骼生长发育的一些元素，不论是中老年人还是一些小孩吃一些花甲，对他们的骨骼都是非常的有好处的，能够预防老年人的骨质疏松。

老干妈炒花甲王

简介 花甲王，其实就是个大点的花甲，呵呵！花甲王的肉比普通的花甲要厚实得多，强力推荐！

材料

花甲王500g（普通花甲也可以），姜末，葱花，老干妈辣椒酱，油，盐

做法

- 1、烧开水，把花甲王放入水中，烫之开口（一开口即捞出）。
- 2、放油，防城港花甲调料贴牌，爆香姜末，放入花甲王，加入适量老干妈辣椒酱和盐，翻炒片刻，撒入葱花即可。

正宗花甲调料贴牌-防城港花甲调料贴牌-山东厨小乐现货供应由山东厨小乐调味食品有限公司提供。山东厨小乐调味食品有限公司（www.chuxiaole.com）在调味酱这一领域倾注了无限的热忱和热情，山东厨小乐一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：经理。