

山东火锅底料 火锅底料供应商 山东领创宏图食品

产品名称	山东火锅底料 火锅底料供应商 山东领创宏图食品
公司名称	山东领创宏图餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省济南市历城区华龙路
联系电话	18660117203

产品详情

烹饪步骤：

- 1.先把花甲倒入碗里，加清水，再加几滴油和少许盐，浸泡一个小时，让它吐沙。
- 2.泡好清洗干净，锅中加水烧开，倒入花甲焯水，口开迅速捞出
- 3.葱切段，姜切片，蒜拍碎。
- 4.准备碗，碗中加入酱油，蚝油，豆瓣酱，白糖搅拌均匀，调成酱汁。
- 5.锅中倒油，加入姜，蒜，辣椒爆香，倒入花甲翻炒，倒入黄酒，酱汁，继续翻炒几秒，最后加葱段翻炒几下，出锅。

烹饪小贴士：

- 1、在挑选的时候尽量挑选大的，这样肉也会比较大（尽量在一个盆中选）
- 2、翻动放花甲的水，活的花甲会因为受到惊吓会紧闭开口，死的则不会
- 3、活的花甲在无人时会伸舌头、喷水
- 4、尽量选择重一点的，轻的可能是空壳子
- 5、选择壳子完整的，要是破损的肉会容易腐烂

开心花甲米线调料

山东领创宏图食品有限公司（领创宏图食品）注册资金500万元，旗下在东营和淄博拥有东营领创宏图食品有限公司等两家子公司（加工厂），山东火锅底料，是中国最早专业生产黄焖鸡酱料，老碗面酱料和代工黄焖鸡酱料，老碗面酱料的厂家之一，现在领创宏图的黄焖鸡酱料和老碗面酱料代理商已经遍及山东，河北，河南，江苏，浙江，上海，南京等全国大部分地区。经过几年的不断发展，规模不断壮大，食品生产许可，等相关证件一应俱全。新建工厂占地面积80000平方米，拥有20000平方米现代化生产车间，分为固态和半固态调味料生产线。标准化生产设备及生产工艺已达到国际先进水平

正宗黄焖鸡酱料批发 正宗老碗面酱料批发 正宗黄焖鸡酱料厂家 正宗老碗面酱料厂家

正宗黄焖鸡酱料供应 正宗老碗面酱料供应 正宗黄焖鸡酱料生产

正宗老碗面酱料生产，正宗黄焖鸡酱料公司 正宗老碗面酱料公司 黄焖鸡酱料大量批发，老碗面酱料大量批发，黄焖鸡酱料大量供应，老碗面酱料大量供应，瓦香鸡酱料厂家，瓦香鸡酱料批发，瓦香鸡米饭酱料厂家，火锅底料销售，瓦香鸡酱料生产批发厂家，瓦香鸡加盟，瓦香鸡酱料配方技术，瓦香鸡调料批发，瓦香鸡调料厂家，巴西秘制烤五花肉酱料，火锅底料供应商，巴西烤五花肉酱料厂家，巴西烤五花肉加盟，巴西烤五花肉调料配方批发，巴西烤五花肉酱料生产批发，巴西烤五花肉调料公司，巴西烤五花肉酱料代工

花甲的营养价值

1. 花甲具有高蛋白、高微量元素、高铁、高钙、少脂肪的营养特点。
2. 花甲肉含一种具有降低血x清胆固醇作用的代尔太7 - 胆固醇和24 - 亚甲基胆固醇，火锅底料配方，它们兼有按捺胆固醇在肝g脏合成和加速排泄胆固醇的独特作用，从而使体内胆固醇下降。

花甲的功效与作用

中医以为，花甲肉有滋z阴明目、软坚、化痰之功效，有的贝类还有益精润脏的作用。

花甲合用人群

1. 一般人群均可食用，高胆固醇、高血脂体质、患有甲状腺肿大、胃w病等疾病的人尤为适合。
2. 有宿疾者应慎食，脾胃虚寒者不宜多吃

花甲调料

取锅 放入适量色拉油 油热放入葱姜 花椒等辅助材料 炸出香味 加少量高汤放入油锅使油温降温 加入适量熬制好的酱料 搅拌均匀 直接放入花甲。如如水不够 可再行添加 看还有一个半到一个花甲没有被水浸到的时候为最jia 大火熬制 等花甲完全炸开口 轻轻搂锅底翻动 动作不能太大 否则花甲肉会掉落 即刻改为小火烧至5到8分钟 等花甲完全入味 此刻一锅美味花甲就做好了花甲制作方法简单 但是也有适当注意的细节 一锅花甲制作完成 只需20分钟就可以做

山东火锅底料-火锅底料供应商-山东领创宏图食品(推荐商家)由山东领创宏图餐饮管理有限公司提供。山东领创宏图餐饮管理有限公司（www.yejixuan.com）位于山东省济南市历城区华龙路。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前山东领创宏图食品在调味酱中享有良好的声誉。山东领创宏图食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。山东领创宏图食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。

