

# 天津速食米饭批发厂家 莎家邦 天津速食米饭

产品名称	天津速食米饭批发厂家 莎家邦 天津速食米饭
公司名称	天津莎家邦食品生产有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市西青经济技术开发区腾达园兴华十支路20号C座
联系电话	18322501730

## 产品详情

天津莎家邦食品生产有限公司位于天津市西青经济技术开发区腾达园兴华十支路20号C座，主营食品生产；道路货物运输；餐饮服务；食用农产品初级加工；单位后勤管理服务

鸡肉盖浇饭的做法 准备食材，鸡肉、胡萝卜、土豆切丁

葱切段、蒜切末

胡萝卜土豆焯水3分钟捞出备用腌制鸡肉：加蒜末、淀粉、辣椒粉、料酒、生抽、耗油、老抽搅拌均匀腌制10分钟（这里少放了一个淀粉的图??）

热锅下油，油热下鸡肉炒熟，加入胡萝卜土豆丁，天津速食米饭，同时加入1碗煮过土豆的水煮开等汤汁浓稠撒上葱花出锅即可装米饭，加鸡肉，吃饭

天津莎家邦食品生产有限公司位于天津市西青经济技术开发区腾达园兴华十支路20号C座，天津速食米饭哪家好，主营食品生产；道路货物运输；餐饮服务；食用农产品初级加工；单位后勤管理服务

自热快餐盒饭：红烧猪脚的做法

1准备好材料老抽、一品鲜酱油、糖、姜、蚝油、花椒、大料、玉米油、冰糖

2在市场买到新鲜的大猪肘子真看心打算折腾一下准备涨肉肉滴节奏

3猪肘子先在水中浸泡一段时间顺便再清除一下猪皮上的皮毛

4锅中加入清水烧开焯一下猪肘子

5焯到猪肘子变色并且去除杂质和淤血即可

6超好的猪肘子立即放入冷水中冲洗一下沥干水份备用

7锅中加入清水没过猪肘子放入调料老抽、一品鲜酱油、花椒、大料、姜、蚝油、糖、盐开始焯大猪肘子喽

8大火焯30分钟再中小火焯50分钟左右即可

9准备好冰糖

10锅中放入底油小火加热加入冰糖翻炒

11冰糖炒至溶化千万不要着急噢也不能炒时间过久糖炒糊会苦

12炒好冰糖后加入适量清水在放入蚝油、一品鲜酱油、盐、味精提鲜调味

13最后把焯好的猪肘子放入到调好的汤汁中再炖一会等汤汁粘稠时改成小火收汁即可

14盘中摆好生菜备用

15焯好的猪肘子摆入盘中

16锅中的汁均匀的淋在猪肘子上

天津莎家邦食品生产有限公司位于天津市西青经济技术开发区腾达园兴华十支路20号C座，主营食品生产；道路货物运输；餐饮服务；食用农产品初级加工；单位后勤管理服务

### 咖喱鸡翅盖浇饭

鸡翅中、胡萝卜、洋葱、土豆、青椒

油、葱姜、瓶装油咖喱、咖喱块2块、黑胡椒粉适量、料酒少许、盐。做法

1、鸡翅洗净沥干，在鸡翅上滑两三刀，加黑胡椒粉、少许盐和料酒腌制20分钟。

2、蔬菜洗净切块备用。3、炒锅热油，将鸡翅煎至两面金黄后盛出待用。

4、锅中留底油，放入土豆和胡萝卜块煸炒一会。5、再加入洋葱块翻炒、

6、放入鸡翅，倒入足量开水，大火烧开后放入咖喱块和一匙油咖喱。

7、转中火炖至汤汁粘稠时，加入青椒和盐，收稠汤汁即可。

天津速食米饭批发厂家-莎家邦(在线咨询)-天津速食米饭由天津莎家邦食品生产有限公司提供。天津莎

家邦食品生产有限公司 ( [www.shajiabangshipin.com](http://www.shajiabangshipin.com) ) 是天津 天津市 ,库存食品、饮料的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在莎家邦领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创莎家邦更加美好的未来。