

【供应去皮茄】意大利比你卡萨去皮茄（2550克）

产品名称	【供应去皮茄】意大利比你卡萨去皮茄（2550克）
公司名称	郑州市惠济区信基宏盛食品商行
价格	25.00/桶
规格参数	原产地:意大利 商品条形码:有 品牌:比妮卡萨
公司地址	郑州市惠济区信基41-42号
联系电话	86 0371 63527860

产品详情

原产地	意大利	商品条形码	有
品牌	比妮卡萨	卫生许可证	有
产品标准号	有	净重	2550（g）
保质期	720（天）	等级	优极品
生产厂家	意大利	储藏方法	常温
生产日期	2010年8月	产品类别	蔬菜罐头

番茄意大利面做法

原料：意大利面，罗勒，蒜，罐装意大利小番茄（油浸），盐，黑胡椒。制作方法：1. 将意大利面煮熟，冲凉备用2. 罐头装的番茄切碎3. 锅内下橄榄油，烧热后放入罗勒叶少许，蒜少许，炒香4. 再下意大利面，翻炒后下黑胡椒和切碎的小番茄。5. 翻炒片刻后，加盐调味即可。

普罗旺斯大蒜西红柿面的做法【所属菜系】其他西餐【原料】20颗蒜头、四五个成熟红西红柿。1/4杯橄榄油、1杯鲜奶油。1大匙盐、1包500公克的意大利面、研磨意大利干酪粉、九层塔丝、少许普罗旺斯香草（可省略）。【制作过程】1. 20颗大蒜剥皮切片。西红柿在热水中略烫过，以方便去皮去籽，然后再切成小丁。2. 在锅中混合橄榄油和蒜片，置炉上开小火，熬卅、四十分钟，直到蒜片变软且呈金黄色。接着鲜奶油入锅，搅拌一下，把火转至最小保温，勿使沸腾，洒少许普罗旺斯混合香草。即成大蒜奶油汁。3. 大锅中加四、五公升水，沸腾后加1大匙盐，把意大利面入锅，煮至软硬适中的弹牙程度，即可捞起，沥去水份。4. 把大蒜奶油汁浇在面上，搅拌后，分置四只温过的盘子上，洒上干酪粉，再把西红柿丁和九层塔丝平均铺在面上，食用时由各人自行