

# 济南五香花生 柴旺食品 酒鬼花生

产品名称	济南五香花生 柴旺食品 酒鬼花生
公司名称	郯城县柴旺食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省临沂市郯城县码头镇东爱国村
联系电话	15168994678

## 产品详情

临沂黄金豆的制做原材料豌豆是如何繁殖的？相信大家通过阅读，对此有了更深刻的认识。以上就是关于这个问题的相关内容，看完上面的文章是不是对临沂黄金豆又了解的多了一点，如果大家还有什么疑问，可以通过网站上面的联系方式与我们联系。香辣味蚕豆是非常好吃的，大人小孩都非常喜欢，虽然我们是在超市等地卖来，但是也可以自己做，这样就可以更加有味，香辣味蚕豆的用料是蚕豆200克、盐10克、花椒粉1克、五香粉2克、砂糖10克、辣椒粉、食用油。香辣味蚕豆的家庭做法在临沂蚕豆批发市场，济南五香花生，小编了解到香辣味蚕豆的家庭做法如下：将蚕豆洗净后，提前12小时泡入水中，锅里加入足量清水，放入两粒八角、一小把花椒粒，两片香叶，烧开后关火，把调料水倒入放干蚕豆的盆中，让蚕豆吸入五香味；

花生米用水泡涨，剥去花生米的红衣，沥干水分。炒锅内放油，放入冰冻好的花生米，油慢慢小火加热，五香花生批发，当炸熟后捞出。

花生米、花椒、干红辣椒、盐、白糖

### 做法

- 1、花生米用水泡涨，酒鬼花生，剥去花生米的红衣，沥干水分。
- 2、炒锅内放油，放入冰冻好的花生米，油慢慢小火加热，当炸熟后捞出。
- 3、等油温升高一些后，再把花生米放入复炸一次捞出沥油。
- 4、锅里留少许底油，放花椒、干红辣椒段炒香。

- 5、倒入花生米翻炒。
- 6、起锅前撒适量盐、白糖调味即可。凉后很酥香哦！

#### 小诀窍

- 1、炸花生米用的冷锅冷油，慢慢小火加热，这样花生米比较容易炸透。
- 2、后炒干辣椒段和花椒时，锅里底油只用放一点，也是小火慢炸，如果口味重的可再加些花椒粉和辣椒粉，这样可以更辣更麻。

关于花生的原产地，文献记载有原产巴西、原产中国、原产埃及等三种说法。一般认为，花生原产秘鲁和巴西，在秘鲁沿海地带史前废墟中发现大量古代花生，酒鬼花生批发，可追溯到至少7600年前。在哥伦布远航时期，航海家将花生荚果带至西班牙，之后逐渐被传播到世界各地。酒鬼花生是一种四川的风味小吃，属于川菜系。有花生和其它佐料经过加工而成，老少皆宜。酒鬼花生名字的由来其实众说纷纭，小编认为以下这种说法比较靠谱，花生是下酒菜，可以说根据以前的酒鬼对花生的特别喜好而来，而且一想到用花生下酒就会想起那种香醇味，于是就用酒鬼花生命名了。

济南五香花生-柴旺食品-酒鬼花生由郟城县柴旺食品有限公司提供。郟城县柴旺食品有限公司（[www.chaiwangfood.com](http://www.chaiwangfood.com)）在炒货类这一领域倾注了诸多的热忱和热情，柴旺食品一直以客户为中心、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：柴经理。