

郯城五香花生米 五香花生米生产厂家 柴旺食品

产品名称	郯城五香花生米 五香花生米生产厂家 柴旺食品
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

黄金豆是江西的特色小吃，选用花生仁、面粉、白砂糖、植物油、天然香料等精制而成。造型均匀、美观，色泽金黄，入口香酥，具有解饥、之功能。花生仁1公斤、淀粉(面粉也可)2公斤、白糖5公斤、盐20克、十三香5克、花椒5克，辣椒粉10克、食用油200克、苏打粉5克、水500克。将炒至八成熟的花生仁倒入直径50-60厘米的大面盆，用饭勺将化开的糖水(大约一勺即可)把花生仁拌湿，以不往下淋糖水为度，一人浇糖水，五香花生米生产厂家，一人端盆，地上可铺一麻袋垫着盆底，边浇糖水，边晃动盆，让糖水均匀地浇拌于花生仁之上，五香花生米批发，而不是凝结在盆底。

步是要花生米用水冲洗干净，沥干水，晾干，第二步是要把晾干的花生米平铺在烤盘里，烤箱调上下火，180度，20分钟；第三步每隔五分钟取出烤盘晃动晃动，让花生米受热均匀，酒鬼花生豆，二十分钟后取出烤盘放凉；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，郯城五香花生米，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。

花生作为传统家庭宴客的必备菜式，可谓历史悠久，直至今日，大小宴席，朋友聚餐，花生依然备受食客追捧，花生的做法日益增多，然而想要保留花生的酥脆口感却甚有讲究。另外如果没有烤箱的话，也是可以使用锅把花生米炒熟，放凉变脆以后才能去皮；用来装花生米去皮的容器一定要够高，吸筒要离花生米表面远一点，以免把花生仁吸走；这里用的储物筒盖上的口比吸尘器的吸筒稍大，才可以在吸的同时有空气进去，如果用可乐瓶的话，需要在瓶子上开个小口进空气。

郯城五香花生米-五香花生米生产厂家-柴旺食品(诚信商家)由郯城县柴旺食品有限公司提供。郯城县柴旺食品有限公司(www.chaiwangfood.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。柴

旺食品——您可信赖的朋友，公司地址：山东省临沂市郯城县码头镇东爱国村，联系人：柴经理。