

小袋酒鬼花生 济宁酒鬼花生 柴旺食品

产品名称	小袋酒鬼花生 济宁酒鬼花生 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

拌匀之后，开始往花生仁上撒淀粉，动作如拌糖水同样，浇一点糖水，摇匀后，马上再撒一层淀粉，这样反复进行，直到花生仁沾上半毫米淀粉时，酒鬼花生厂家，用勺浇入半勺食用油，暂时不要撒淀粉：待油拌匀时再撒淀粉、浇糖水、搅拌，一直到花生仁沾淀粉1毫米左右厚时，再浇入半勺食用油，搅拌均匀即可。把拌好的花生豆摊开晾于案板上或大容器里，免得粘连。将油烧至起蓝色烟雾时，每次倒入两大碗生胚，不停搅动，以免沉在锅底的花生豆炸糊、炸黑，一直炸至既浮出油面，又呈酱黄色时，立即捞出，再放入第二次生胚，济宁酒鬼花生，这样反复进行，炸完为止。

将干净的白砂放入锅中炒至烫热，倒入花生米翻炒，至花生米外皮用手能轻易捻开时，起锅筛净砂粒。
制法：先将花生米、花生油倒入锅内，小火加热，待花生米炸熟后，捞出沥净油。再把白糖放入锅内，加少量清水，用小火加温使糖溶化，至糖液变稠起大泡时，香辣酒鬼花生，再倒入炸好的花生米，迅速搅拌，花生米外面呈现一层白色的糖霜时，即可出锅。原料：花生米200克，鸡蛋2个，面粉50克，白糖25克，花生油250克。制法：先将鸡蛋打入碗内，用筷子搅均匀，再放入花生米、白糖、面粉，拌匀待用。将花生油放入炒锅中，小袋酒鬼花生，烧至温热时，用筷子将裹糊的花生米拨入锅中，微火炸至金黄、酥脆即可，成品黄里透红。

为什么说花生全身是宝？另外，在临沂酒鬼花生批发市场，小编还了解了一些花生的优点，具体如下。
凝血止血：花生衣中含有油脂和多种维生素，并是含有使凝血时间缩短的物质，可以对抗纤维蛋白的溶解，有促进骨髓制造血小板的功能，对多种疾病，不但有止血的作用，而且对原发病有一定的作用，对人体造血功能有益。滋血通乳：花生中含丰富的脂肪油和蛋白质，对产后不足者，有滋血，养血通乳作用，促进细胞发育，提高智力，花生蛋白中含十多种人体所需的氨基酸，其中赖氨酸可使儿童提高智力，谷氨酸和天门冬氨酸可促使细胞发育和增强大脑的记忆能力。

小袋酒鬼花生-济宁酒鬼花生-柴旺食品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) 为客户提供“蚕豆,花生米,酒鬼花生”等业务,公司拥有“柴旺”等品牌,专注于炒货类等行业。欢迎来电垂询,联系人:柴经理。