

深圳酒鬼花生 柴旺食品 酒鬼花生豆

| | |
|------|-------------------|
| 产品名称 | 深圳酒鬼花生 柴旺食品 酒鬼花生豆 |
| 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

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。将拌花生仁余下的糖水，酒鬼花生豆，再对上一碗白砂糖，熬制糖稀形状(保持300克水左右)提起勺子淋下的糖水成玻璃丝状，将油烧至起蓝色烟雾时，酒鬼花生厂家直售，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，酒鬼花生价格，一直炸至既浮出油面，又呈酱黄色时，立即捞出，深圳酒鬼花生，再放入第二次生胚，这样反复进行，炸完为止。

真正的酒鬼花生怎么制作步，选花生米，吧颗粒不好的都挑出来，以免影响口感，选择颗粒卖相好看的，选好以后，找一个容器，把花生米用温水泡一段时间后，用手搓掉花生米表皮的皮。

真正的酒鬼花生怎么制作

选花生米，吧颗粒不好的都挑出来，以免影响口感，选择颗粒卖相好看的，选好以后，找一个容器，把花生米用温水泡一段时间后，用手搓掉花生米表皮的皮。

花生米富含适丰富营养，中药适用于营养不良、脾胃失调、咳嗽痰喘、缺少等症，但花生米含油量高达50%以上，从饮食健康角度以及口感角度考虑，应当在烹饪前先水煮后凉干，再入菜。

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。

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。

深圳酒鬼花生-柴旺食品-酒鬼花生豆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) 有实力，信誉好，在山东 临沂 的炒货类等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进柴旺食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！