

# 柴旺食品 酒鬼花生豆 钦州酒鬼花生

产品名称	柴旺食品 酒鬼花生豆 钦州酒鬼花生
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

真正的酒鬼花生怎么制作，选花生米，把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，散装麻辣酒鬼花生，用手搓掉花生米表皮的皮。选花生米，把颗粒不好的都挑出来，以免影响口感，选择颗粒卖相好看的，钦州酒鬼花生，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。鬼花生厂家介绍花生种植管理每当茶余饭后闲话家常或与远方的客人寒暄时都少不了酒鬼花生，它已经成为一道传统的下酒菜。为了更好的满足不同人群的需求，酒鬼花生经销售，酒鬼花生的口味也较为多样，如辣味的、五香的等，近年来为了根据女性的喜好，一些蜂蜜酒鬼花生也逐渐出现，并有着较为广阔的市场前景。

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，酒鬼花生豆，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。

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。

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。花生是我国的传统干果，现在市面上流行的吊炉花生就是用很好吃的风味小吃，家常的话个人认为一般有以下几种做法比较方便且好吃。1.带壳水煮花生，花生入凉水漂洗后，座锅根据花生量添水，加八角（北方称大料），香，2片香叶，盐适量，少许味精，还可根据口感喜爱加入花椒、辣椒等挑梁，可做小吃也可做下酒菜，口感软糯，风味俱佳。

柴旺食品(图)-酒鬼花生豆-钦州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。