

早餐速食批发价格 莎家邦 福建早餐速食

产品名称	早餐速食批发价格 莎家邦 福建早餐速食
公司名称	天津莎家邦食品生产有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市西青经济技术开发区腾达园兴华十支路20号C座
联系电话	18322501730

产品详情

金枪鱼蔬菜沙拉的做法步骤 1准备好所有食材。并摘洗干净。
2将圣女果对切，柠檬切2片，早餐速食公司，紫甘蓝和生菜切丝备用。
3打开金枪鱼罐头，滤出汤汁并用勺子把鱼绞碎。 4取一碗加入洋葱碎 糖 盐。 5加入2勺橄榄油。
6挤上柠檬汁，早餐速食批发价格，搅拌均匀成料汁。 7把洗净的苦菊，码放在盘底。
8再逐个加入甘蓝丝 生菜丝 和圣女果 柠檬片。 9在蔬菜的上面加入绞碎的金枪鱼。
10后倒入料汁即可。

照烧鸡腿饭的做法步骤1鸡腿提前浸泡半小时去去，冲洗干净。步骤2给鸡腿剃去骨头。步骤3往鸡腿肉中加入料酒、食用油、黑胡椒粉和盐，轻翻均匀腌制10分钟。步骤4制作调照烧酱汁，料酒、生抽、老抽、蚝油和蜂蜜拌匀备用。步骤5切好西兰花、胡萝卜和玉米笋。步骤6入沸水的锅中焯熟。步骤7锅热抹一层油，先放入有鸡皮的一面煎制，福建早餐速食，再翻面煎至两面微黄。步骤8淋上照烧酱汁，盖上锅盖小火焖5分钟入味即可。步骤9事先煮好米饭，盛入碗中。步骤10照烧鸡腿切块和各蔬菜一起摆入碗中。

杂粮小饭团的做法1取一只空碗，加入半碗水，放入洗净的玉米，微波高火4分钟；杂粮小饭团的做法步骤12熟透的玉米剥下玉米粒，放凉待用；杂粮小饭团的做法步骤23小火腿切成小粒；杂粮小饭团的做法步骤34将还有余温的杂粮饭与玉米粒和火腿粒混合；杂粮小饭团的做法步骤45戴上一次性手套，捏成小饭团即可。

早餐速食批发价格-莎家邦(在线咨询)-福建早餐速食由天津莎家邦食品生产有限公司提供。行路致远，砥砺前行。天津莎家邦食品生产有限公司（www.shajiangshipin.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!