

香酥蚕豆生产厂家 香酥蚕豆 柴旺食品

产品名称	香酥蚕豆生产厂家 香酥蚕豆 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

火煎：调到煤气的火，不停的搅拌，别着急，至少15分钟-20分钟，香酥蚕豆，花生米超过一斤，香酥蚕豆厂家批发，就要30分钟。酒鬼花生放上十天都很脆的四个要点：

- 1.凉油入锅：锅坐火上后，倒入油就倒入花生米。
- 2.火煎：调到煤气的火，不停的搅拌，别着急，至少15分钟-20分钟，花生米超过一斤，就要30分钟。
- 3.声音脆响：将花生米由高出抛落到锅中，声音要清脆，香酥蚕豆生产厂家，不要是闷声。
- 4.一勺白酒：沿锅边撒一小勺白酒，保证花生米十天都不皮，然后盛出。

怎样制作五香花生米

主要原料 整齐、无损的花生米，、大料、花椒、蒜。

设备用具 大炒锅、铁筛。

制作方法

1. 拌料：按每5公斤花生米，加500克、50克蒜、5克花椒的比例备料。将花椒、大料、盐等放入容器中，并加入去皮捣碎的大蒜，然后将淘洗干净的花生米放入容器中与调料混合。再倒入开水至全部浸泡花生米为止。加上盖浸泡2~3小时，捞出摊开晾干。
2. 翻炒：在一口洗净晾干的大锅里放入干净的砂粒，用火炒热后，及时倒入晾干的花生米。炒至有噼啪声响，用手捻动花生易脱皮时，改用文火再炒几分钟即可出锅。筛去沙子，剩下的花生米就是五香花生

米。在炒花生米的过程中，香酥蚕豆价格，要经常搅动，以免花生米烧焦炒糊。

花生米富含丰富营养，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。花生本身含油，不需另外加油，只要控制温度和时间，就可以达到熟化、防止焦黑增加风味的目的。锅里的油盛到别的容器里，稍微留一点，其能的保存花生米的营养成分，而且味道非常鲜美，食后对人体健康有益处。花生所污染的菌基本上能溶到水里去，这样吃更安全。

香酥蚕豆生产厂家-香酥蚕豆-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）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。