

肉类加工配送 天津肉类加工 莎家邦食品公司

产品名称	肉类加工配送 天津肉类加工 莎家邦食品公司
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

韩式石锅拌饭—的做法

韩式石锅拌饭—?? ??的做法1原料：胡萝卜、金针菇、火腿、菠菜、鸡蛋、熟芝麻（蔬菜按照自己喜欢的进行加减）。大米淘洗干净后焖熟。韩式石锅拌饭—?? ??的做法步骤2锅中烧开水，加适量油、少许盐。韩式石锅拌饭—?? ??的做法步骤3取一个鸡蛋加少许盐、淀粉、加少量清水搅拌成鸡蛋液。韩式石锅拌饭—?? ??的做法步骤4锅中倒少许油，倒入鸡蛋液摊成鸡蛋薄饼。韩式石锅拌饭—?? ??的做法步骤5摊好的鸡蛋饼切丝备用。韩式石锅拌饭—?? ??的做法步骤6胡萝卜丝、金针菇、菠菜分别焯熟后用盐、味精调味。与切好的鸡蛋丝、火腿丝装盘备用。韩式石锅拌饭—?? ??的做法步骤7石锅中抹少许香油。韩式石锅拌饭—?? ??的做法步骤8铺好蒸熟的米饭。韩式石锅拌饭—?? ??的做法步骤9将准备好的菜丝码进去。韩式石锅拌饭—?? ??的做法步骤10锅中倒少许油，煎一个溏心荷包蛋。韩式石锅拌饭—?? ??的做法步骤11煎好的溏心荷包蛋放到菜丝上。韩式石锅拌饭—?? ??的做法步骤12放入韩式辣酱、适量熟芝麻。韩式石锅拌饭—?? ??的做法步骤13石锅放在火上加热，直至发出滋滋的声音、锅底米饭略焦，关火出锅。

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，肉类加工厂，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，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。

宫保鸡丁的做法步骤1准备好需要用的原料。步骤2先来处理花生，用热水浸泡生花生，十分钟后即可轻松去除红衣。步骤3用中温的油将花生仁炸制外表焦黄，沥干多余的油份，放凉备用，炸花生米凉透了才会更酥脆。步骤4鸡大腿剔去骨，去筋，将鸡腿上多余的油脂去除，我保留了小腿上的一部分鸡皮，大腿上部的鸡皮太过油腻，我将它们去除了。用刀在鸡肉上均匀的轻切十字花刀，天津肉类加工，这样便于稍后的腌制入味。步骤5把鸡腿肉切成丁后加入料酒、淀粉、盐、姜片后用手抓几下，腌制半小时以上。步骤6蒜切片，肉类加工配送，待会炆锅用。葱段从中间抛开，切成丁。步骤7炒这道菜要急火快炒，所以要在炒菜前用白糖、酱油、醋、料酒调一碗芡汁。步骤8锅热后放入油，油热后先放花椒，煸出香味后，将火调小再放入辣椒碎，此时油温要低，不然辣椒会糊，肉类加工如何收费，辣椒呈红褐色即可。步骤9倒入蒜片煸炒片刻后，倒入鸡丁后转大火，煸炒散开后，加入料酒和辣椒面，炒出红油后烹入已经调好的芡汁。步骤10出锅前放入已经放凉的花生仁和葱丁，翻炒几下后出锅享用。

肉类加工配送-天津肉类加工-莎家邦食品公司由天津莎家邦食品生产有限公司提供。天津莎家邦食品生产有限公司（www.shajiabangshipin.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。莎家邦——您可信赖的朋友，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，联系人：王经理。