

鞋底辣片食品 余干鞋底辣片 小孩 余干鞋底辣片

产品名称	鞋底辣片食品 余干鞋底辣片 小孩 余干鞋底辣片
公司名称	余干县鞋底诱惑食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江西省上饶市余干县瑞洪镇移民新街
联系电话	15720930360

产品详情

鞋底诱惑自建立开始坚持以“质量求生存，服务求效益，诺言求发展”为主旨，严格遵循食品安全相关规范。以“精巧的用料；以严格的品质，合理的价格和一丝不苟的风格”赢得了全国各地代理的赞誉和广阔消费者的认可。现在产品已经被很多顾客推荐给身边人，大人小孩都喜欢。各各品种都区分辣与微辣，让更多不太能吃辣的顾客，也能尝试到这个舌尖的味道，余干鞋底辣片，这就是鞋底诱惑鞋底辣片的魅力，余干鞋底辣片儿时，吃货赶快吃起来吧。

怎么在家做辣条

- 1.泡豆：黄豆需泡发8-10个小时，洗净沥干水分，半斤干黄豆发泡好能出一斤左右的湿黄豆。
- 2.打浆：料理机研磨打成豆浆，凉水和黄豆的份额比平常喝的豆浆稠点即可，余干鞋底辣片小孩，打磨1分钟，成细滑的豆浆汁。
- 3.过滤：放到布袋子里挤出豆浆，除掉豆渣。
- 4.把过滤好的豆浆放在煮锅里，加热烧开5分钟，但不要重复加热。
- 5.把烧开的豆浆倒在干净的不锈钢盆或不锈钢托盘里，底下放一个锅，锅里放水，隔水微开加热。豆浆盆的外表跟着加热，开始呈现一层豆皮。
- 6.用筷子将豆皮捞出来。晾在铁丝架上风干。
- 7.风干5分钟。
- 8.将豆皮炸至金黄，捞出。

9.油锅先用姜末爆一下，然后放入干辣椒、辣椒粉、花椒、桂皮、八角、糖炒至香味四溢，放入酱油和一小碗水烧至沸。

10.放入豆皮，加盐料酒，焖到入味，撒辣椒粉，起锅。

像麻辣豆干这样的地方特色健康食物已成为消费者休闲消费的首要选择，消费者挑选麻辣休闲豆干的理由非常简略而又充沛：口味好，又是一种健康食物。这使得麻辣休闲豆干将迎来一个没有先例的出售狂潮

对我国的麻辣休闲豆腐干商场进行了一个全方面的调研，包含微观的商场环境、现有的产品特性、消费者状况、经销商和途径状况等多方面。通过商场调研，我们发现：目前商场上有必定品牌的麻辣休闲豆干都处于求过于供的状况，余干鞋底辣片美味，了解到的几个OEM出产企业的产品供给都得不到保证，我们都在进行产能的提高和厂房的扩建。如重庆凰巢食物公司出产的“凰巢”麻辣手磨豆干，在昆明，桂林，柳州等区域08年的出售价达到了上千万元。该公司的年增产率达到了500%。处在高速发展期。

鞋底辣片食品(图)-余干鞋底辣片 小孩-余干鞋底辣片由余干县鞋底诱惑食品有限公司提供。余干县鞋底诱惑食品有限公司(www.xdyhsp.com)是江西上饶,豆制品的企业,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在鞋底诱惑食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创鞋底诱惑食品更加美好的未来。