

柴旺食品 酒鬼花生做法 德州酒鬼花生

| | |
|------|--------------------|
| 产品名称 | 柴旺食品 酒鬼花生做法 德州酒鬼花生 |
| 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

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。花生米用水泡涨，剥去花生米的红衣，德州酒鬼花生，沥干水分。炒锅内放油，放入冰冻好的花生米，酒鬼花生批发，油慢慢小火加热，当炸熟后捞出。怕花生不脆的可以多炸会儿，冷油的时候就入锅炸，小火慢抄，后也可以稍微加点白糖进去，花生泡过冷冻后才会更脆，有厨房纸的可以把泡过花生吸干冷冻。

去掉皮的花生米，捞出来，控一下它的水分，然后放到冷冻室里放置一夜。

取一个炒锅，热锅凉油，倒入菜籽油，酒鬼花生生产厂家，这样炒出来的花生米更香，花生米轻轻倒入锅里，倒快了容易，然后，用炒勺搅抄花生米，一直抄到把花生米变成微微发黄就去漏勺捞起来。

锅里的油盛到别的容器里，稍微留一点，然后，把锅加热，把辣椒、花椒倒进去，煸炒，在倒入花生米，加一点盐，差不多了就可以出锅了。

花生米富含适丰富营养，酒鬼花生做法，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。

柴旺食品(图)-酒鬼花生做法-德州酒鬼花生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。