

临沭酒鬼花生 酒鬼花生价格 柴旺食品

产品名称	临沭酒鬼花生 酒鬼花生价格 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

蚕豆在锅中会不停的冒出由小至大，再由大至小的泡泡，颜色渐深，不断翻动，炸到豆皮炸开，豆子基本酥脆了，先捞出来晾凉；升高油温至200度，也就是七八成热，可以看到油面青烟四起，将蚕豆再次倒入再炸一两分钟关火，捞出控油，盛入盘中，根据口味可加点盐食用。香辣味蚕豆的家庭做法在临沂蚕豆批发市场，小编了解到香辣味蚕豆的家庭做法如下：将蚕豆洗净后，提前12小时泡入水中，锅里加入足量清水，放入两粒八角、一小把花椒粒，两片香叶，烧开后关火，把调料水倒入放干蚕豆的盆中，让蚕豆吸入五香味；

火煎：调到煤气的火，不停的搅拌，别着急，酒鬼花生价格，至少15分钟-20分钟，酒鬼花生生产厂家，花生米超过一斤，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，临沭酒鬼花生，声音要清脆，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。

花生作为传统家庭宴客的必备菜式，可谓历史悠久，直至今日，大小宴席，朋友聚餐，花生依然备受食客追捧，花生的做法日益增多，然而想要保留花生的酥脆口感却甚有讲究。另外如果没有烤箱的话，也是可以使用锅把花生米炒熟，放凉变脆以后才能去皮；用来装花生米去皮的容器一定要够高，吸筒要离花生米表面远一点，以免把花生仁吸走；这里用的储物筒盖上的口比吸尘器的吸筒稍大，酒鬼花生厂，才可以在吸的同时有空气进去，如果用可乐瓶的话，需要在瓶子上开个小口进空气。

临沭酒鬼花生-酒鬼花生价格-柴旺食品(诚信商家)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) 位于山东省临沂市郯城县码头镇东爱国村。在市场经济的浪潮中拼搏和发展,目前柴旺食品在炒货类中享有良好的声誉。柴旺食品取得商盟认证,我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。柴旺食品全体员工愿与各界有识之士共同发展,共创美好未来。