

柴旺食品 酒鬼花生米的做法 费县酒鬼花生

产品名称	柴旺食品 酒鬼花生米的做法 费县酒鬼花生
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

花生作为传统家庭宴客的必备菜式，可谓历史悠久，直至今日，酒鬼花生厂，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，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。

花生中含有丰富的脂肪油、可以起到的作用，常用于气喘，咯痰带血等病症。防止：花生油中含大量的亚油酸，酒鬼花生米的做法，这种物质可使人体内胆固醇分解为胆汁酸排出体外。不过人们还是普遍喜爱吃酒鬼花生，辣劲十足，香脆浓郁，既可以当休闲零食，又能当下酒菜食用，但是外面卖的酒鬼花生有些发软，而且所用的油也不好，为了身体健康，许多人选择自炸酒鬼花生，现吃现炸，很是美味

香脆酥花生米的做法

1. 挑选大小一致的花生米
2. 往花生米里打入鸡蛋液。
3. 搅拌均匀，让花生米全部裹上蛋液
4. 另外一个碗，放入芝麻
5. 开始配料，加入孜然粉，胡椒粉，辣椒粉，费县酒鬼花生，五香粉，盐

6. 佐料搅拌均匀
7. 往佐料里加入面粉，搅拌均匀备用
8. 把裹有蛋液的花生米放入面粉里。
9. 前后摇晃，全部裹上面粉即可。
10. 锅里放油。
11. 油微热就下锅炸。小火炸，用漏勺，轻轻翻动
12. 一直有炸开的声音，说明还没炸好。观察颜色变黄，没有炸开的声音就可以关火了
13. 炸好后，捞起来。放凉就可以吃了
14. 放凉的香脆酥花生米特别酥脆。

烹饪技巧

- 1.花生米裹蛋液时要全部裹上，花生米不容易裹，要慢慢来。
- 2.炸花生米时，要小火，不然容易糊。
- 3.听不到炸开的声音就熟了。

柴旺食品(图)-酒鬼花生米的做法-费县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) 有实力，信誉好，在山东 临沂 的炒货类等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进柴旺食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！