

正宗臭鳊鱼供应 胜缘食品有限公司 温州臭鳊鱼供应

产品名称	正宗臭鳊鱼供应 胜缘食品有限公司 温州臭鳊鱼供应
公司名称	六安市胜缘食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	六安市裕安区分路口镇街道
联系电话	15005698754

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：六安市胜缘食品有限公司

湘版臭鳊鱼的家常做法大全

胜缘食品，秉持“胜在品质，缘结八方”的经营理念，与“质结缘、品立缘、心交缘、和胜缘”的服务理念，为广大餐饮行业及终端消费者提供健康美食，公司销售网络已覆盖全国各省市。“但胜者，缘俱足”。胜缘食品期待与您携手同行，共创辉煌！

湘版臭鳊鱼的家常做法大全

步骤

- 1.臭鳊鱼处理干净后身上划几恨，冻臭鳊鱼供应，加入料酒腌制一小时，然后用餐巾去掉多余水份
- 2.热油，下入姜片略炸
- 3.放入臭鳊鱼煎
- 4.煎至两面金黄后取出备用
- 5.另起一锅，放油烧热，温州臭鳊鱼供应，下豆瓣酱炒出红油
- 6.加入姜蒜末和洋葱炒香

7.加入剁椒

8.加入适量的清水

9.加入酱油煮开

10.加入臭鳊鱼煮到汤汁收干时洒入香菜即可

臭鳊鱼怎么做如何做好吃

六安市胜缘食品有限公司的“胜缘”以经营冷冻品及食材为主导产品，“尚康”以经营餐饮半成品、休闲食品为主要产品，双品牌相互促进和补充，以传承和发扬徽菜文化为使命，致力创新、创造，打造多样化与高品质的产品。

臭鳊鱼怎么做如何做好吃

加上青椒烧出来的臭鳊鱼，会减少臭味，如果使用更辣的青椒，效果更好。

食材准备：

臭鳊鱼适量，青椒，姜，茶油，酱油，蚝油，盐，鸡精。

做法：

- 1、将臭鳊鱼清洗干净，沥水待用，青椒切碎，姜切末；
- 2、炒锅中倒入茶油，腌制臭鳊鱼供应，将臭鳊鱼煎至两面金黄；
- 3、然后撒入姜末，加入一碗水烧开，转为中火，撒上青椒碎，加盖焖5分钟；
- 4、将臭鳊鱼翻面，加入盐，酱油，蚝油，调味，收汁，撒上鸡精即可出锅。

小贴士

姜末可以去腥，正宗臭鳊鱼供应，加水时大约和臭鳊鱼平齐就可以。

六安市胜缘食品有限公司为提升品牌影响力及适应市场发展需求，公司对品牌已进行全方面升级；基于在冷冻品领域多年建立的品牌优势、大别山地区生态食材及传承安徽美食文化，在原有“胜缘”品牌的基础上，创建代表时尚健康的“尚康”品牌。

做臭鳊鱼的小贴士

- 1、焖臭鳊鱼加的水量不要太多了，大概跟鱼水平就差不多了。
- 2、撒了青椒焖了次后就不要再加盖了，免得青椒颜色发黄。
- 3、酱油不要多了，稍微上色即可。

4、姜末在这里足够起到去腥的作用，也可用料酒。

正宗臭鳊鱼供应-胜缘食品有限公司(在线咨询)-温州臭鳊鱼供应由六安市胜缘食品有限公司提供。六安市胜缘食品有限公司(www.lasysp.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。胜缘食品有限公司——您可信赖的朋友，公司地址：六安市裕安区分路口镇街道，联系人：张奎。