

# 扬州南瓜早餐粥 速冻食品厂家 南瓜早餐粥出售

产品名称	扬州南瓜早餐粥 速冻食品厂家 南瓜早餐粥出售
公司名称	泰安市泰山区冬至速冻食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市泰山区南河西村
联系电话	13153889089 13153889089

## 产品详情

### 燕麦双米粥的做法

这是用小米、糯米、燕麦片作食材煮制的粥。源于小米、糯米、燕麦都是很利好的食材，南瓜早餐粥生产厂家，因此，这款粥具有，减肥，补钙，改善血液循环，降低胆固醇，提高等诸多功效。家里有小朋友的，也可以给儿童、幼儿喝的哦。

1准备糯米、燕麦片。

2糯米、燕麦片洗干净，用冷水浸泡30分钟。浸泡后一是容易熟，节省时间。二是粥的口感更好。

3煮锅加水，糯米、燕麦片入锅煮。烧开后转小火煮。其间要适时搅动。

415分钟后，小米洗干净入锅同煮。其间还要适时搅动。

5粥熟后加枸杞。

6关火焖5、6分钟后盛出享用。

### 小贴士

小米比较容易熟，要晚些入锅。关火焖5、6分钟粥更稠，口感更好。

### 状元及第粥

原料：

猪肉、猪肝、粉肠、猪腰、猪肚各50克，大米适量，油条1根。

辅料：

姜片、葱丝、葱花、香菜、盐各少许。

做法：

1. 猪肉、猪肝、粉肠、猪腰、猪肚洗净备用，油条切段，猪肉、猪肝、猪腰切丁备用，大米淘洗干净。
2. 取一深锅加入可盖过粉肠及猪肚的水量煮至滚，放入猪肚、粉肠及姜片、葱丝煮约1小时至软后捞起沥干，粉肠切段、猪肚切细条状备用。
3. 大米加水烧开后，改用小火慢煲。放入盐及其余材料（油条除外）煮开后，食前加入油条段、香菜、葱花即可。

### 玉米粥的做法

- 1把所有材料准备好。
  - 2玉米洗干净，南瓜早餐粥出售，掰出玉米粒。
  - 3大米洗干净，用水泡10分钟。
  - 4倒进锅中，加入适量清水。
  - 5加入玉米粒。
  - 6大火煮开，转中小火煮20分钟左右即可。
  - 7清清淡淡，扬州南瓜早餐粥，可按人口味调入盐或糖。
  - 8尽量热食，南瓜早餐粥批发，以御秋凉。
- 1、大火煮开后，要用勺子搅拌一下，以防粘底。
  - 2、煮粥的水比例大概是1：11左右，要一次性加足，尽量不在中途加水。

扬州南瓜早餐粥-速冻食品厂家-南瓜早餐粥出售由泰安市冬至速冻食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。泰安市冬至速冻食品有限公司（[www.dzsdsp.com](http://www.dzsdsp.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!