

# 德州黄金豆 柴旺食品 黄金豆多少钱

产品名称	德州黄金豆 柴旺食品 黄金豆多少钱
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

干辣椒洗净，切一厘米段，放面粉、盐、芝麻、加一点点泡打粉，香辣黄金豆，再加适量水拌匀备用。石家庄泉木食品有限公司教你如何做香辣酥：

1. 干辣椒洗净，切一厘米段，放面粉、盐、芝麻、加一点点泡打粉，再加适量水拌匀备用。
2. 将芝麻用小火炒熟。
3. 锅烧热倒油，去皮花生先用水泡一下，这样炸出来的花生酥脆，把去皮花生倒入锅中炸熟后捞出。油不能太热，太热容易把花生炸过。
4. 将辣椒倒入锅中炸熟捞出，同炸花生一样，油温不要太高以免炸糊。晾凉后等辣椒皮了以后再炸一次，这样辣椒就酥了，再和花生拌一下，黄金豆厂家价格，吃一口香辣酥又酥又脆又香。

真正的酒鬼花生怎么制作步，选花生米，吧颗粒不好的都挑出来，以免影响口感，选择颗粒卖相好看的，选好以后，找一个容器，把花生米用温水泡一段时间后，用手搓掉花生米表皮的皮。

### 真正的酒鬼花生怎么制作

选花生米，德州黄金豆，吧颗粒不好的都挑出来，以免影响口感，选择颗粒卖相好看的，选好以后，找一个容器，把花生米用温水泡一段时间后，用手搓掉花生米表皮的皮。

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，黄金豆多少钱，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。通过上面一系列的步骤，美味可口的临沂生熟花生碎就做好了，你学会了吗？如果大家还有什么疑问，可以通过网站上面的联系方式与我们联系，我们会有专业的工作人员为您进行解答。

德州黄金豆-柴旺食品-黄金豆多少钱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](http://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。