

余干鞋底辣片 生产 鞋底辣片食品 余干鞋底辣片

产品名称	余干鞋底辣片 生产 鞋底辣片食品 余干鞋底辣片
公司名称	余干县鞋底诱惑食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江西省上饶市余干县瑞洪镇移民新街
联系电话	15720930360

产品详情

鞋底诱惑，鞋底辣片一直以来深受亲们的喜爱，主要是因为我们的产品让亲们吃的安心，放心，开心。我们一直以来传承着小胜靠智，余干鞋底辣片 销售，大胜靠德的心理来经营着我们的产品，对光顾我们的顾客更是感恩有加，顾客就是我们的家人，余干鞋底辣片 生产，陪伴着我们一起成长，给我们信心，感谢一直以来光顾我们的家人，余干鞋底辣片，我们的产品都是保质保量的，欢迎更多的亲们来订购哦，感受我们鞋底诱惑的味道

余干县鞋底诱惑食品有限公司一直秉承着质量为主的初心在为亲们生产安全健康的美食：鞋底辣片、鞋底腐竹、鞋底豆棍、鞋底小牛、鞋底鸡翅、大羊排、辣丝等等产品，我们还会努力研发其他的新款产品，余干鞋底辣片 食品，挑战更多群众们的味蕾！坚守初心，让亲们信任我们，放心食用我们以初心生产出来的食品。食用我们产品的广大消费者，你们就是我们生产美食的动力，我们的家人，还未食用我们食品的亲们，快快来尝试哦，不要错过美食！

用料

素牛排（豆排） 8块

辣椒面 适量

五香粉 适量

糖 适量

香油 适量

盐 适量

鸡汁 适量

芝麻 适量

辣片（小时候的滋味～人造肉）的做法

素牛排洗净，热水煮三分钟，捞出沥干水分切片。

把五香粉、辣椒面、糖、芝麻按上图的比例混合。（家里芝麻只要黑芝麻了，所以就有啥用啥了）

锅里热油倒入拌好的料碗里，快速搅动，让油充沛和调料接触，也避免油温太热把料炸糊。（这步忘照了，找了个曾经的图将就看看吧）

把剩余的鸡汁、香油、一勺辣椒面（没呛过油的），炸好的料及适量的盐放进去拌匀就OK了。

余干鞋底辣片 生产-鞋底辣片食品(在线咨询)-余干鞋底辣片由余干县鞋底诱惑食品有限公司提供。“豆制品,面粉制品加工,销售”就选余干县鞋底诱惑食品有限公司（www.xdyhsp.com），公司位于：江西省上饶市余干县瑞洪镇移民新街，多年来，鞋底诱惑食品坚持为客户提供好的服务，联系人：胡浪新。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。鞋底诱惑食品期待成为您的长期合作伙伴！