

香酥蚕豆生产厂家 柴旺食品 沂南香酥蚕豆

产品名称	香酥蚕豆生产厂家 柴旺食品 沂南香酥蚕豆
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

花生米富含适丰富营养，中药适用于营养不良、脾胃失调、咳嗽痰喘、缺少等症，但花生米含油量高达50%以上，从饮食健康角度以及口感角度考虑，应当在烹饪前先水煮后凉干，再入菜。

锅里的油盛到别的容器里，沂南香酥蚕豆，稍微留一点，然后，香辣蚕豆厂家，把锅加热，把辣椒、花椒倒进去，煸炒，在倒入花生米，加一点盐，差不多了就可以出锅了。每当茶余饭后闲话家常或与远方的客人寒暄时都少不了酒鬼花生，它已经成为一道传统的下酒菜。为了更好的满足不同人群的需求。

麻辣花生米的制作方法：

花生用开水浸泡，去掉红衣。然后花生表面撒上白酒拌均匀，用盘子盖住焖10分钟左右。这时候准备干辣椒，麻椒喜欢吃辣的可以多放点干辣椒

适量的自然，干辣椒剪碎备用

把麻椒，香酥蚕豆价格，干辣椒和孜然放入凉油中慢慢抄出香味。然后倒入花生米小火慢炒

等到花生米炒到颜色嫩黄就可以了，把花生米倒入容器中稍凉，再撒上适量的白糖，盐，孜然拌匀即可

另外如果没有烤箱的话，香酥蚕豆生产厂家，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。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。

香酥蚕豆生产厂家-柴旺食品-沂南香酥蚕豆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）是一家从事“蚕豆,花生米,酒鬼花生”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“柴旺”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使柴旺食品在炒货类中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！