

红薯片 土香食品—绿色健康 香酥地瓜片

产品名称	红薯片 土香食品—绿色健康 香酥地瓜片
公司名称	金华土香食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省金华市金东区曹宅镇工业功能区2幢
联系电话	15657920135

产品详情

金华土香食品有限公司，厂家直供寿司脆花，香酥丝，牛蒡丝，天妇罗，虾炸天妇罗等寿司原材料，产品畅销消费者市场，价格合理。厂家直销，欢迎来电联系~

土香食品为您介绍：

反转寿司做法

材料：熟米饭，鸡蛋，黄瓜，火腿肠，韩式辣椒酱，紫菜片

做法：

- 1、鸡蛋打散成蛋液，加几滴料酒和少许盐入平底锅摊成蛋皮切丝。黄瓜，火腿肠切细条备用;
- 2、蒸好的熟米饭趁热拨散;
- 3、待放凉后加入韩式辣酱拌匀;
- 4、把寿司帘摊开，在上面铺上保鲜膜;
- 5、比划着紫菜片的大小，铺上拌好辣酱的米饭;
- 6、盖上紫菜片;
- 7、在紫菜上摆上黄瓜，火腿肠和鸡蛋皮;
- 8、顺着寿司帘转起;
- 9、用力转紧，取下保鲜膜;

10、切片后即可。

金华土香食品有限公司，厂家直供日式料理原材料，红薯片，公司经营产品：脆花、香酥丝、牛蒡丝、天妇罗。本公司同时生产各种薯类食品：红薯片、红薯干、香芋片、手工红薯片、土豆片等等，香酥地瓜片，品种齐全、价格合理。

土香食品为您介绍：

在江户时代的延宝年间（1673年至1680年），京都的医生松本善甫把各种海鲜用醋泡上一夜，然后和米饭攪在一起吃。可以说这是当时对食物保鲜的一种新的尝试。在那之后经过了一百五十年，住在江户城的一位名叫华屋与兵卫的人于文政六年（1823年）简化了寿司的做法和吃法，红薯片哪里批发，把米饭和用醋泡过的海鲜攪在一起，把它命名为"与兵卫寿司"，公开出售。这就是现在的攪寿司的原型，这种说法早已成为了定论。

金华土香食品有限公司，厂家直供日式料理原材料，公司经营产品：脆花、香酥丝、牛蒡丝、天妇罗。本公司同时生产各种薯类食品：红薯片、红薯干、香芋片、手工红薯片、土豆片等等，红薯片批发市场，品种齐全、价格合理。

土香食品为您介绍：

紫薯寿司做法

材料：大米2杯、圆粒糯米半杯、泰国香米半杯、紫薯适量、黄瓜1根、胡萝卜1根、火腿肠1~2根、肉松适量、寿司醋1~2大勺、海苔3张、沙拉酱适量、鸡蛋3个、玉米淀粉2小匙(可先用少少的水溶解)、盐半小匙

做法：

- 1、大米、糯米、泰国香米混合，加入适量水浸泡20分钟;
- 2、准备好所有的材料;
 - a、胡萝卜切成细条状后沸水中焯约一分钟捞出擦干;
 - b、鸡蛋打散加入水淀粉和盐，摊成蛋皮后切成细条状;
 - c、黄瓜去籽切成细条;
- 3、紫薯蒸熟后放入寿司醋，用擀面杖捣匀，紫薯的颜色会变漂亮呢;
- 4、米饭煮熟后拔掉电源焖上10分钟，开盖把米饭拌匀，再晾10分钟;取出米饭，拌入紫薯泥，尽量拌匀;
- 5、寿司帘上铺上海苔，取适量的米饭均匀铺在海苔上(前端1cm左右的地方留空不要放米饭)，手上沾点水后(防粘)压平米饭;
- 6、在下半部对称地放上黄瓜、胡萝卜、火腿肠、蛋皮，中间撒肉松，挤上沙拉酱;

7、用手卷起，压实后继续推着卷。吃前用刀切成段后装盘。

红薯片-土香食品—绿色健康-香酥地瓜片由金华土香食品有限公司提供。金华土香食品有限公司（www.tuxiangsp.com）有实力，信誉好，在浙江金华的炒货类等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进土香食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！