

香辣蚕豆 柴旺食品 莱芜麻辣蚕豆

产品名称	香辣蚕豆 柴旺食品 莱芜麻辣蚕豆
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

怎样制作五香花生米

主要原料 整齐、无损的花生米，、大料、花椒、蒜。

设备用具 大炒锅、铁筛。

制作方法

1. 拌料：按每5公斤花生米，加500克、50克蒜、5克花椒的比例备料。将花椒、大料、盐等放入容器中，并加入去皮捣碎的大蒜，然后将淘洗干净的花生米放入容器中与调料混合。再倒入开水至全部浸泡花生米为止。加上盖浸泡2~3小时，捞出摊开晾干。

2. 翻炒：在一口洗净晾干的大锅里放入干净的砂粒，用火炒热后，及时倒入晾干的花生米。炒至有噼啪声响，用手捻动花生易脱皮时，改用文火再炒几分钟即可出锅。筛去沙子，剩下的花生米就是五香花生米。在炒花生米的过程中，要经常搅动，以免花生米烧焦炒糊。

步是要花生米用水冲洗干净，沥干水，香酥蚕豆，晾干，第二步是要把晾干的花生米平铺在烤盘里，烤箱调上下火，180度，20分钟；第三步每隔五分钟取出烤盘晃动晃动，让花生米受热均匀，二十分钟后取出烤盘放凉；临沂黄金豆的制做原材料豌豆是如何繁殖的？相信大家通过阅读，对此有了更深刻的认识。以上就是关于这个问题的相关内容，看完上面的文章是不是对临沂黄金豆又了解的多了一点，麻辣蚕豆多少钱，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。

生米在制作之前需要先浸泡之后放入冰箱冷冻，这样做出来的酒鬼花生才香脆花生米的红衣需要剥掉，

这样做出来的酒鬼花生口感更好在炸制花生米的时候凉油就下锅，莱芜麻辣蚕豆，这样容易炸透，炸的时候要不断轻轻翻炒，以免粘锅辣味和麻味可以根据自己的喜好进行调整

拌匀之后，开始往花生仁上撒淀粉，动作如拌糖水同样，浇一点糖水，摇匀后，马上再撒一层淀粉，这样反复进行，直到花生仁沾上半毫米淀粉时，用勺浇入半勺食用油，香辣蚕豆，暂时不要撒淀粉：待油拌匀时再撒淀粉、浇糖水、搅拌，一直到花生仁沾淀粉1毫米左右厚时，再浇入半勺食用油，搅拌均匀即可。

香辣蚕豆-柴旺食品(在线咨询)-莱芜麻辣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）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。