麻辣黄金豆 柴旺食品 莱芜黄金豆

产品名称	麻辣黄金豆 柴旺食品 莱芜黄金豆
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

炒锅置中火上，倒入油，冷油放入花生米，快速翻炒4-5分钟;加干辣椒，快炒2分钟，加花椒，炒1分钟，一当花生仁开始变浅黄色，莱芜黄金豆，立即铲出;沥干油，装盘，撒上熟芝麻。待花生凉冷后才可食用。麻辣花生米

材料

生花生米300克，盐1/4茶匙，八角粉 1捏，菜油150毫升，干辣椒 10条，花椒 10粒，熟芝麻 1/4茶匙

做法

1.花生用冷水泡3分钟，沥出。放盐，八角粉，腌5分钟。

2.炒锅置中火上，倒入油，冷油放入花生米，快速翻炒4-5分钟;加干辣椒，快炒2分钟，加花椒，炒1分钟，一当花生仁开始变浅黄色，立即铲出;沥干油，装盘，撒上熟芝麻。待花生凉冷后才可食用。

关于花生的原产地，文献记载有原产巴西、原产中国、原产埃及等三种说法。一般认为，香辣黄金豆，花生原产秘鲁和巴西，在秘鲁沿海地带史前废墟中发现大量古代花生，可追溯到至少7600年前。在哥伦布远航时期，航海家将花生荚果带至西班牙，之后逐渐被传播到世界各地。酒鬼花生是一种四川的风味小吃，属于川菜系。有花生和其它佐料经过加工而成，老少皆宜。酒鬼花生名字的由来其实众说纷纭，小编认为以下这种说法比较靠谱，花生是下酒菜，麻辣黄金豆，可以说根据以前的酒鬼对花生的特别喜好而来，而且一想到用花生下酒就会想起那种香醇味，于是就用酒鬼花生命名了。

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，黄金豆厂家，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。粘糖浆、成型：将经沙炒后

去皮的花生米倒入糖浆中，迅速搅拌均匀制成糖坯。将糖胚倒入涂有食油的平底搪瓷盘内，用平铲压扁成薄片，待冷却后切成小块。

麻辣黄金豆-柴旺食品(在线咨询)-莱芜黄金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博和发展，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。