

干锅臭鳊鱼供应 芜湖干锅臭鳊鱼 六安胜缘食品

产品名称	干锅臭鳊鱼供应 芜湖干锅臭鳊鱼 六安胜缘食品
公司名称	六安市胜缘食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	六安市裕安区分路口镇街道
联系电话	15005698754

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：六安市胜缘食品有限公司

臭鳊鱼做法

六安市胜缘食品有限公司为提升品牌影响力及适应市场发展需求，公司对品牌已进行全方面升级；基于在冷冻品领域多年建立的品牌优势、大别山地区生态食材及传承安徽美食文化，在原有“胜缘”品牌的基础上，干锅臭鳊鱼供应厂家，创建代表时尚健康的“尚康”品牌。

臭鳊鱼做法

原料：臭鳊鱼400克，肉末50克。

调料：姜、蒜末各少许，洋葱丝50克，料酒、白糖、味精、辣酱各适量。

制法：

(1) 将臭鳊鱼斩成块，洗净焯水待用。

(2) 先将姜蒜末炒香，下臭鳊鱼，溅入料酒，注上老抽，然后加入适量水，调入白糖少许、辣酱适量，烧8分钟后将鱼捞起，然后用湿淀粉勾上适量的芡，待汤汁稍浓后另装入容器与炒熟的洋葱丝和臭鳊鱼及铁板一并上席。

臭鳊鱼怎么做好吃

胜缘食品，秉持“胜在品质，缘结八方”的经营理念，与“质结缘、品立缘、心交缘、和胜缘”的服务理念，为广大餐饮行业及终端消费者提供健康美食，公司销售网络已覆盖全国各省市。“但胜者，缘俱足”。胜缘食品期待与您携手同行，共创辉煌！

臭鳊鱼怎么做好吃

【菜名】醋椒臭鳊鱼

【所属菜系】全部

【特点】色泽素雅，鱼肉脆嫩，汤汁鲜香，稍含酸辣。

【原料】

桂鱼1条(约700~800克)。

【制作过程】

(1) 将臭鳊鱼去鳃、鳞、鳍，开膛取出内脏，洗干净后，用手提着鱼尾在开水锅中烫一下，再用凉水洗一遍，用刀刮除臭鳊鱼外面的黑皮。接着在臭鳊鱼鱼身的一面用刀刮上十字花纹(每隔1~2厘米宽斜切一刀，不切透，到臭鳊鱼鱼骨为止，再直1刀交叉切成十字形，另一面用刀横刮成一字花纹。(2) 将香菜洗干净消毒，芜湖干锅臭鳊鱼，切成2厘米长的段。葱一半切成末，一半切成3厘米长为细丝。(3) 在炒勺内倒入大油，在旺火上烧热，然后放入白胡椒粉、葱末、姜末、煸出香味以后，再倒入鸡汤、姜汁、料酒、味精、盐等。(4) 用开水把臭鳊鱼烫4~5分钟，让刀口张开除掉腥味。接着把臭鳊鱼放入汤里，十字花刀面向上。待汤烧开后，移到文火上，炖20分钟左右后，再加入葱丝、香菜段和醋，干锅臭鳊鱼价格，然后再滴上香油即成。特点 色泽素雅，鱼肉脆嫩，汤汁鲜香，稍含酸辣。

六安市胜缘食品有限公司已通过ISO9001：2008质量管理体系认证及SC生产许可认证，被评为“市级农业产业化龙头企业”、“六安市品牌产品”、“六安市商标”、“安徽省商标”等。

臭鳊鱼怎么做好吃

材料

臭鳊鱼，雪菜，葱，姜，蒜盐，白糖，高汤精，干辣椒，黄酒

做法

- 1、将臭鳊鱼洗净表面切花刀，撒少许盐抹匀；
- 2、坐锅点火倒油，下葱、姜、蒜、干辣椒煸香，将臭鳊鱼放入两面煎一下，干锅臭鳊鱼供应，倒入黄酒，冲入适量汤，加高汤精炖10分钟左右，开盖后加入白糖、雪菜，大火收汁出锅即可。

干锅臭鳊鱼供应-芜湖干锅臭鳊鱼-六安胜缘食品(查看)由六安市胜缘食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。六安市胜缘食品有限公司(www.lasysp.com)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!

