

天妇罗厂家直销 天妇罗 土香食品—进货批发

产品名称	天妇罗厂家直销 天妇罗 土香食品—进货批发
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，品种齐全、价格合理。

土香食品为您介绍海草寿司做法：

材料：熟米饭、寿司醋、寿司酱油、血珊瑚草、胡萝卜、黄瓜、西兰花;(可换成自己喜欢的任何材料)

做法：

- 1-2、血珊瑚草提前用水泡发8-10小时，中间换水一次。(图一是泡发前的样子，图二是泡发后的样子)
- 3、蒸好的米饭晾至不烫手，炸虾天妇罗，640克左右米饭拌大约40毫升寿司醋。
- 4、泡好的血珊瑚草加入少量盐、醋、香油拌匀备用。西兰花、胡萝卜提前焯烫一下，西兰花焯水后将花苞切下来切碎。
- 5、外卷：先铺半张海苔，铺一层米饭，米饭整个铺满海苔，然后铺一层保鲜膜，然后手提保鲜膜和海苔倒过来，让保鲜膜在下面，海苔在上面。
- 6、放入胡萝卜条、黄瓜条、血珊瑚草，一边卷，一边把寿司帘和保鲜膜往前拉，不要一起卷进去。
- 7、卷好的寿司。
- 8、把血珊瑚草剁碎或者将切碎的西兰花碎铺在大盘子里，放上卷好的寿司外卷滚一圈即可。
- 9-10、内卷：海苔上铺一层米饭，天妇罗，放上胡萝卜黄瓜，西兰花碎、血珊瑚草卷起即可。吃的时候沾寿司酱油、辣根。

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，红薯干，香芋片，手工红薯片，土豆片等休闲零食，产品畅销消费者市场，价格合理。欢迎前来咨询订购

土香食品为您介绍：

关于寿司的起源众说纷纭，在古代东南亚、中国沿海都有和寿司制作工艺相似的食品，但形态却不同。日本寿司以紫菜或海苔卷米粒与生鱼片、黄瓜、肉松、焦葱为主，配上芥末、辣根、酱油、醋。而在中国沿海有一种利用糯米、蛋黄、脆皮、花生、蔬菜、熟虾仁做成的圆柱形饭团，叫做糍饭棒，用一层熟面皮包裹，方法和握寿司有点像，但是材料和形状不同。相传糍饭棒来自春秋时期的越国（浙江地区），属于古越民的传统美食。

而在高句丽臣服中国后的公元200年即后汉年代，中国已开始流传鲷这种食品，相传由东北亚海洋民族（扶余、东秽、马韩等）引进。在辞典中的解释为以盐、醋、米及蒸熟的鱼段腓制而成的食品。有时采用炸脆鱼条作为主料和饭团拌在一起，形状是一个椭圆的球形，形似橄榄球。但大多数时候没有固定形状，鲷又作粉蒸鱼排或米蒸鱼排，用的却是熟米，可以加热使用，也可以和熟鱼冷拌。宋朝年间，中国频仍，这正好为逃难的充饥食品，而品种更多，由菜蔬类，鱼类，肉类等组合捏制而成，但因为没有固定形态，因此和日本寿司有所差异。

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，品种齐全、价格合理。欢迎前来订购

土香食品为您介绍:

由于江户前寿司要现吃现做，天妇罗厂家直销，必须要选择最新鲜的食材，天妇罗批发价，非常吻合现代人追求天然、原生态的饮食理念，因而逐渐发展为度最高的寿司类型。在日本，若不加说明的话「寿司」一词多数是指以「握寿司」为代表的江户前寿司，而目前国内绝大多数寿司店售卖的也是江户前寿司。

天妇罗厂家直销-天妇罗-土香食品—进货批发(查看)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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。土香食品——您可信赖的朋友，公司地址：浙江省金华市金东区曹宅镇工业功能区2幢，联系人：马林。