

酒鬼花生厂家 日照酒鬼花生 柴旺食品

产品名称	酒鬼花生厂家 日照酒鬼花生 柴旺食品
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

去掉皮的花生米，捞出来，控一下它的水分，然后放到冷冻室里放置一夜。

取一个炒锅，热锅凉油，倒入菜籽油，这样炒出来的花生米更香，花生米轻轻倒入锅里，倒快了容易，然后，用炒勺搅抄花生米，一直抄到把花生米变成微微发黄就去漏勺捞起来。

锅里的油盛到别的容器里，稍微留一点，然后，把锅加热，酒鬼花生生产厂家，把辣椒、花椒倒进去，煸炒，在倒入花生米，加一点盐，差不多了就可以出锅了。

酒鬼花生是花生仁经过烘烤去红衣、切碎，成颗粒状的产品。花生仁的用途主要是用来榨油、做菜或是当休闲小零食食用，那么花生碎到底有哪些用途呢？下面有请花生碎厂家为大家详细介绍下它的用途。花生营养价值高，可生吃，也可油炸、炒、煮，从佐餐的佳肴到下酒的小菜，另外花生还可切碎用于蛋糕面包等糕点饼干中做装饰用，酒鬼花生厂家，小小花生无处不在。花生营养价值高，麻辣酒鬼花生，可生吃，也可油炸、炒、煮，从佐餐的佳肴到下酒的小菜，另外花生还可切碎用于蛋糕面包等糕点饼干中做装饰用，小小花生无处不在。

火煎：调到煤气的火，不停的搅拌，别着急，至少15分钟-20分钟，花生米超过一斤，就要30分钟。酒鬼花生放上十天都很脆的四个要点：

1.凉油入锅：锅坐火上后，倒入油就倒入花生米。

2.火煎：调到煤气的火，不停的搅拌，别着急，日照酒鬼花生，至少15分钟-20分钟，花生米超过一斤，就要30分钟。

3.声音脆响：将花生米由高出抛落到锅中，声音要清脆，不要是闷声。

4.一勺白酒：沿锅边撒一小勺白酒，保证花生米十天都不皮，然后盛出。

酒鬼花生厂家-日照酒鬼花生-柴旺食品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）是从事“蚕豆,花生米,酒鬼花生”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：柴经理。