正宗酒鬼花生 柴旺食品 泰安酒鬼花生

产品名称	正宗酒鬼花生 柴旺食品 泰安酒鬼花生
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

花生营养价值很高，含蛋白质达30%左右，相当于小麦2倍，玉米的2.5倍，大米的3倍。与鸡蛋、牛奶、火腿等相比。毫不逊色，且属优良蛋白质，很容易被人体吸收。这种蛋白质若能适当加工，就会使它具有良好的保水性、乳化性、粘结性、起泡性等。现以广泛它加入香肠、面包、点心等食品，并利用它制造出植物肉、人造奶、人造蛋等新型食品，花生仁内还含有人体内不能合成的八种必需氨基酸，还含有丰富的脂肪、核黄素、卵磷脂、、不饱和脂肪酸、蛋氨酸、维生素A、B、E、K以及钙、铁等20余种微量元素，泰安酒鬼花生，生吃熟吃都可起到滋补益寿的作用。

香酥开花蚕豆是很好吃的，酒鬼花生米图片，大人小孩都喜欢。虽然我们可以在超市等地卖来，酒鬼花生批发，但也可以自己做，这样就可以更加有味。用料：蚕豆200克、盐10克、花椒粉1克、五香粉2克、砂糖10克、辣椒粉、食用油做法：1、将蚕豆洗净后，提前12小时泡入水中。锅里加入足量清水，放入两粒八角、一小把花椒粒，两片香叶，烧开后关火，把调料水倒入放干蚕豆的盆中，让蚕豆吸入五香味。2、为了要好的味道，蚕豆泡好后，会膨胀。将蚕豆捞出沥干，用刀片横竖各拉一刀，深度至蚕豆的一半，确保油炸的时候，蚕豆不会因为受热导致嘣油，油花四溅。3、把蚕豆捞摊开晾晒一天，然后放入冰箱中冷冻2个小时以上，炸之前取出来，正宗酒鬼花生，这是蚕豆炸出来是否酥脆关键的一步。4、锅里倒入油，冷油时放入蚕豆，开大火进行翻炒，期间可用铲子不时翻拌一下，以使加热的更加均匀。5、蚕豆在锅中会不停的冒出由小至大，再由大至小的泡泡，颜色渐深。不断翻动，炸到豆皮炸开，豆子基本酥脆了，先捞出来晾凉。6、升高油温至200度，也就是七八成热，可以看到油面青烟四起，将蚕豆再次倒入再炸一两分钟关火。捞出控油，盛入盘中，根据口味可加点盐食用。

步是要花生米用水冲洗干净，沥干水，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，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。

正宗酒鬼花生-柴旺食品(在线咨询)-泰安酒鬼花生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）在炒货类这一领域倾注了诸多的热忱和热情，柴旺食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：柴经理。