

牛蒡丝厂家直销 常州牛蒡丝 土香食品—进货批发

产品名称	牛蒡丝厂家直销 常州牛蒡丝 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，厂家直供寿司脆花，香酥丝，牛蒡丝，天妇罗，虾炸天妇罗等寿司原材料，牛蒡丝哪家好，产品畅销消费者市场，价格合理。如有需求，欢迎来电联系！

土香食品为您介绍双拼里卷寿司：

材料：寿司紫菜、米饭、黑芝麻、蟹肉i棒、黄瓜

调味：白醋、盐、糖

做法：

- 1、寿司紫菜一裁为二。上面铺上米饭和黄瓜条(没有寿司醋。米饭是用白醋，盐，糖调味);
- 2、卷起封口。另一半寿司紫菜以同样方法裹入蟹肉i棒;
- 3、保鲜袋上撒一些黑芝麻(我的寿司都是用保鲜袋卷的0.0);
- 4、上面铺上一层调味好的米饭;
- 5、中间摆入卷好的两种卷(卷里面的料随意。比如黄瓜可以换牛油果);
- 6、卷起来。压紧。切片装盘即可。

金华土香食品有限公司，厂家直供寿司脆花，寿司牛蒡丝价格，香酥丝，牛蒡丝，天妇罗，牛蒡丝厂家

直销，虾炸天妇罗等寿司原材料，产品畅销消费者市场，常州牛蒡丝，价格合理。厂家直销，欢迎来电联系~

土香食品为您介绍：

天妇罗不仅仅是炸

说到天妇罗大家都觉得“就是油炸呀！”，其实并没有那么简单。在天妇罗中，无论是食材本身，还是外裹的面衣，都含有一定水分的。

当食材中有水分的情况下加热的时候，油炸物的本身就不能够超过100度的高温。但是有外层的面衣包裹住，食材在这100度高温中就由炸变为“蒸”了。如果食材的水分开始蒸发释放，那么食材会相当于在200度的高温中烹饪。当油温达到200度的时候也就相当于是“烤”了。

所以说，天妇罗料理其实是“蒸”与“烤”同时进行的脱水制作。

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。

土香食品为您介绍：

食材准备

米饭、寿司醋、海苔、山葵酱

制作步骤

- 1、半片海苔的光滑面朝下置于寿司竹卷帘上。海苔片的边缘需与寿司竹卷前缘相接。涂抹薄薄的山葵酱。
- 2、铺上约0.5厘米厚的米饭，但海苔片的两侧各留1厘米宽的空间。于米饭的前1/3处压出一凹槽，将填充的材料放入。
- 3、将竹卷提起，使海苔与米饭包裹住馅料，形成卷寿司。然后将竹卷滚紧，将开口两边的米饭压紧。
- 4、拿开竹卷，卷寿司用利刀切半。然后将两半并列，各切成三等分，成为六块寿司。将切面朝上摆放。

牛蒡丝厂家直销-常州牛蒡丝-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)为客户提供“脆花,香酥丝,牛蒡丝,红薯片,香芋片,土豆片,休闲零食”等业务，公司拥有“土香”等品牌，专注于炒货类等行业。欢迎来电垂询，联系人：马林。