

# 开心果批发价 开心果 金和味食品—绿色健康

产品名称	开心果批发价 开心果 金和味食品—绿色健康
公司名称	江山市金味农产品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省江山市虎山街道通达路220号D1-D5号
联系电话	15657920135

## 产品详情

金和味农产品为大家介绍核桃鸡丁的做法：

食材：鸡腿肉200克，核桃仁50克，青、红尖椒各1个，蒜、葱、料酒、生抽、植物油、盐、生粉各适量。

做法：

- 1、青红椒切成段，大葱切断，大蒜切片，将核桃仁掰成小块备用；
- 2、鸡腿肉去骨后洗净切成丁，生开心果批发，在鸡腿肉中加入少许生抽，开心果批发价，五香粉，料酒，生粉、盐抓匀腌制15分钟；
- 3、炒锅内加入适量油，倒入鸡丁，大火快速翻炒，批发开心果多少钱一箱，待鸡丁颜色变白，肉质成熟即可盛出；
- 4、再加入青红辣椒炒出辣香味，调入少许盐；
- 5、加入核桃仁大火快速翻炒，炒香，放入鸡丁一起翻炒，翻炒均匀即可起锅装盘。

金和味食品——味道就是美！

江山市金味农产品有限公司经销批发的坚果炒货、南北干货、土特产、食用农产品以及花茶畅销消费者市场，公司与多家零售商和代理商建立了长期稳定的合作关系。产品品种齐全、价格合理。主要产品：红枣、坚果、花茶、桂圆肉等。

坚果批发金和味食品为大家介绍：

吃鲜核桃绝对是“慢工出细活”的“耐心战”，用核桃夹夹碎硬壳后，取出核桃仁，还需要慢慢撕掉口感略苦的外皮，开心果，才能与白嫩的核桃仁来个舌尖上的甜嫩“约会”，白嫩的核桃仁不仅可以生食，更可以入菜。

金和味食品——味道就是美！

金和味农产品为大家介绍核桃美食——葱香腰果核桃：

食材：腰果、核桃、葱、辣椒、细盐、色拉油。

做法：

1. 备腰果，核桃，葱，辣椒，将腰果与核桃过水冲洗，在锅里加油。
2. 将控好水的腰果核桃下锅，油炸至色泽微变后，出锅控油放凉，再将油加热，将放凉的腰果核桃回锅，微油炸一上后出锅控油备用。
3. 将葱花及辣椒改刀，下锅焙香焙干，再将油炸好的腰果核桃回锅，加适量细盐晃锅至食材挂味即可。

金和味食品——味道就是美！

开心果批发价-开心果-金和味食品—绿色健康由江山市金味农产品有限公司提供。江山市金味农产品有限公司（[www.jinhewei.com](http://www.jinhewei.com)）是一家从事“坚果炒货,南北干货,土特产,香菇木耳,食用农产品”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“金和味”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使金和味在干果类中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！