

# 香酥丝怎么做 土香食品 安徽香酥丝

|      |                     |
|------|---------------------|
| 产品名称 | 香酥丝怎么做 土香食品 安徽香酥丝   |
| 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，产品畅销消费者市场，价格合理。厂家直销，香酥丝怎么做，欢迎来电联系~

土香食品为您介绍：

小熊寿司做法

材料：新鲜白米饭、竹帘、寿司用海苔、火腿肠、酱油

做法：

- 1、白米饭做好后摊至基本变凉;
- 2、取1/3的白米饭加入适量酱油拌透，至每一粒米饭都裹上酱油做成酱油饭;
- 3、取一张寿司海苔片，放上细细的一条酱油炒饭，卷起来。依此法共做两条;
- 4、取一张寿司海苔片，如下图所示，放上酱油炒饭，香酥丝哪家好，再放上一根火腿肠，然后卷起来;
- 5、取一张寿司海苔片，铺上白米饭，先放上步骤3中两条细细的酱油炒饭卷，再在两条之间放上步骤4中的酱油火腿卷，再一并卷起来;
- 6、嘿嘿，切一刀看看，小熊的基本形态已经能看出来了;
- 7、用刀把寿司一切下，再用海苔片剪成小圆片，用来装饰小熊的眼睛和鼻子，完成，OK了!

## 批发寿司原材料 寿司原材料厂家 N寿司原材料

土香食品为您介绍:

### 关于海草手卷的制作秘诀

首先，在制作海草寿司前，我们必须事前做好材料的准备工作。主要包括米饭、寿司醋、胡萝卜以及珊瑚草等。珊瑚草应该提前用水泡发8-10小时，中间换水一次。蒸好的米饭晾至不烫手，640克左右米饭拌大约40毫升寿司醋。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，香酥丝供应商，西兰花焯水后将花苞切下来切碎。

其次，针对寿司的卷法，我们还可以进行花样的选择。其中外卷和内卷是使用广泛的方法，如果采取外卷，则应该先铺半张海苔，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。接着放入胡萝卜条、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。

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：

寿司的种类很多，而且在原料的选择上范围也很广。寿司常用的主要原料为寿司米和日本粳米，安徽香酥丝，其特点是色泽白净，颗粒圆润，用它煮出的饭不仅弹性好，有嚼头，且具有较大的黏性。包卷寿司的外皮所用的原料，以的海苔、紫菜、海带、蛋皮、豆腐皮、春卷皮、大白菜等为常见。寿司的馅料丰富多彩，且能体现寿司的特色。馅料所用的原料有海鱼、蟹肉、贝类、淡水鱼、煎蛋和时令鲜蔬，如香菇、黄瓜、生菜等等。

香酥丝怎么做-土香食品(在线咨询)-安徽香酥丝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)是一家从事“脆花,香酥丝,牛蒡丝,红薯片,香芋片,土豆片,休闲零食”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“土香”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使土香食品在炒货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！