



联系电话:0577-62150755

联系地址:浙江省乐清市旭阳路总部经济园1号楼15层

公司网址: <http://www.bc-food.com/>

百川生物科技有限公司

BAICHUAN BIOTECHNOLOGY CO.,LTD

植物蛋白健康食材

引领者



一期一会，
每一次相遇都难能可贵





不止于涮，
煎炒烹炸样样精通





植物黑科技，
年轻人的第一本菜谱



平凡而不简单

太禾素燕窝的极致味觉之旅

相遇虽晚 但健康永不迟到
十八种原生食材365天的等待
只为最好的你



Q弹的不仅是口感
更是你健康的源泉





0糖0脂肪
好身材吃出来

还原食物本味
感受味蕾爆炸的快感



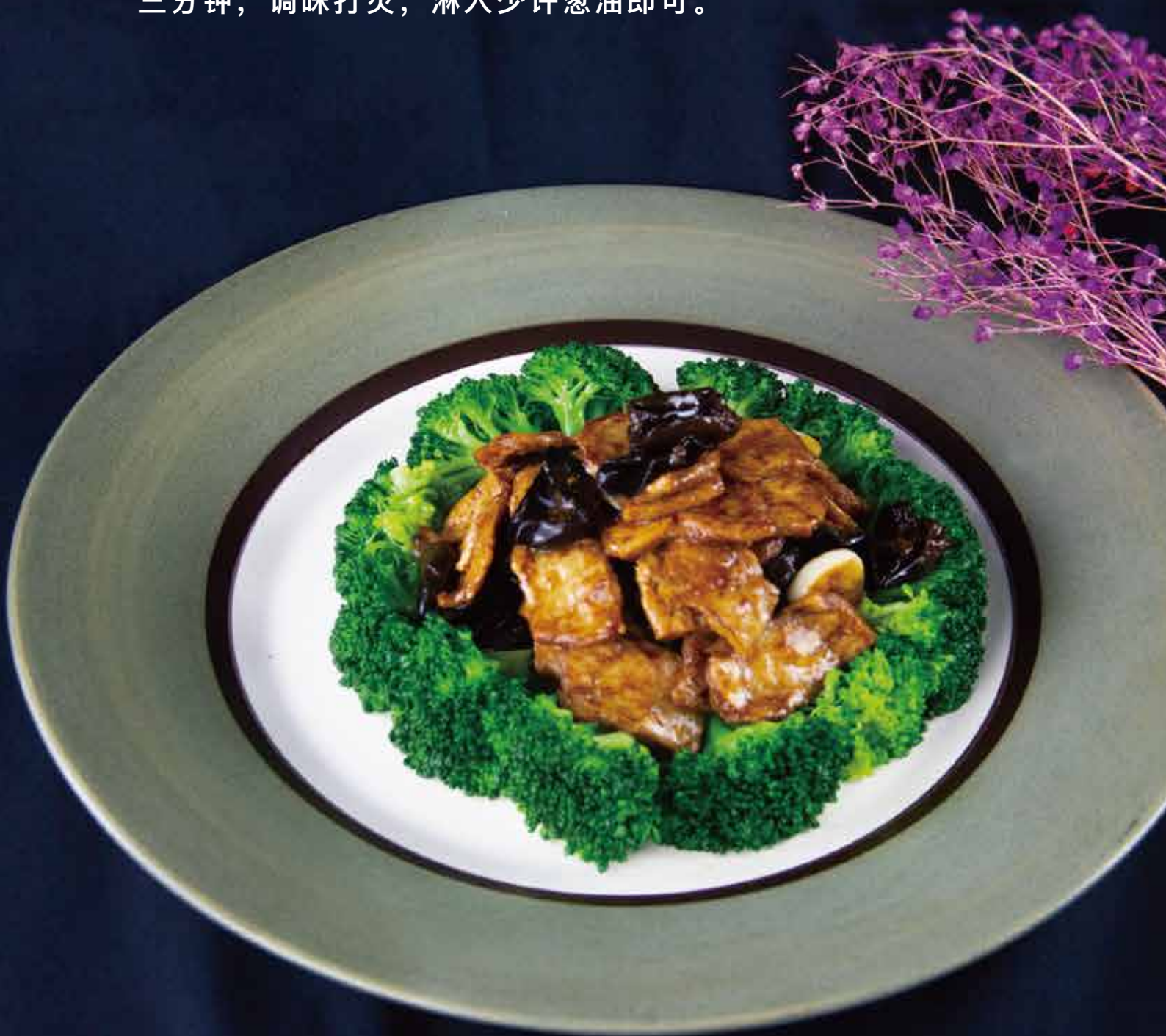
七种形态
八大菜系
一网打尽

每个人心中
都有一个大厨梦
太禾素燕窝开启你的名厨之路



● 红烧素燕窝

- 主料：素燕窝，木耳，西兰花
- 调料：蚝油，柱候酱，味精，糖（酱油）
- 制作：素燕窝泡发，挤干水分。西兰花改刀，木耳洗净备用，锅入水，调味，放入西兰花焯水，出锅备用。锅洗净，入油炒香料头，下调味酱，小炒汁，入素燕窝、木耳，加入高汤，烧三分钟，调味打芡，淋入少许葱油即可。





● 小棠菜炒素燕窝

- 主料：素燕窝，鸡丁，小棠菜
- 调料：紫苏酱，小炒汁。味精
- 制作：素燕窝泡发，挤干水分。用小炒汁码味，稍炸备用。锅入葱油，炒香料头，放入鸡丁、素燕窝、青菜碎，大火爆炒，调入紫苏酱、味精、小炒汁、糖，翻炒出锅。

干煸素燕窝

- 主料：素燕窝，干辣椒丝，香芹
- 调料：火锅料，豆瓣酱，味精，糖，芝麻，香醋
- 制作：素燕窝泡发，挤干水分，码味备用。锅入油，炸香素燕窝出锅备用。锅入油，炒香料头，下素燕窝，干辣椒丝，小火煸炒，调味，淋入少许香醋、香油，撒上芝麻即可。





韭黄炒素燕窝

- 主料：素燕窝，韭黄，五花肉丝
- 调料：海皇炒酱，味精，糖，美极
- 制作：素燕窝泡发，挤干水分，用生抽码味，稍炸备用。锅入油，把五花肉丝煸香，淋入少许美极，下入素燕窝，调味，加入韭黄，红椒丝，煸炒，淋入少许花椒油，出锅。

● 荷兰豆炒素燕窝

- 主料：素燕窝，荷兰豆，五花肉
- 调料：海皇炒酱，蚝油，美极，味精
- 制作：素燕窝泡发，挤干水分，码味备用。荷兰豆改刀，洗净，锅中入油，炸香素燕窝，荷兰豆焯水备用，另起锅，放葱油，煸香料头，加入素燕窝、荷兰豆调味爆炒，打芡，淋入少许美极，葱油即可。





1 小豆角炒素燕窝

- 主料：素燕窝，四季豆
- 调料：紫苏酱，蚝油，味精，小炒汁
- 制作：素燕窝碎泡发，挤干水分，美极，蚝油，生抽，码味备用。四季豆切丁，焯水后冲凉，加少许盐腌制，锅入油炸香素宝，出锅，锅入猪油，炒香料头，下四季豆，煸炒，加入素燕窝，调味，最后打芡，淋入少许葱油即可。

● 珍菌素燕窝

- 主料：素燕窝，白玉菇
- 调料：豉香小炒汁，味精，糖
- 制作：素燕窝泡发，挤干水分，白玉菇去根洗净备用，锅入油，把码好味的素燕窝稍炸出锅，锅中入猪油，下料头炒香，加入白玉菇煸炒，放入素燕窝，调味，大火爆炒，打芡，淋入少许美极、葱油即可。





●脆椒香芹炒素燕窝

- 主料：素燕窝，红椒，香芹
- 调料：小炒汁，味精，糖
- 制作：素燕窝泡发，挤干水分，红椒改片，香芹改小段，素燕窝加入，蚝油，美极腌制，锅入油烧至5成油温。把素燕窝稍炸备用，锅中入鸡油，炒香料头，放入素燕窝翻炒，再加入红椒、香芹调味，打芡，淋入葱油即可。

▫ 沙律素燕窝配鲜果

- 主料：素燕窝，橙片，花生碎
- 调料：桂冠沙拉酱，芥末油
- 制作：素燕窝泡发，挤干水分备用。把面粉，生粉，泡打粉，加水、油，调成脆浆糊，把素燕窝裹上脆浆糊，炸成金黄，裹上沙拉酱，放入鲜果，撒上花生碎即可。





● 串烧素燕窝

- 主料：素燕窝，薯片
- 调料：青红椒粒，洋葱粒，蒜末，烧烤粉
- 制作：素燕窝泡发，挤干水分，码味，用牙签穿成小串备用，锅入油，把素燕窝串炸香出锅，锅洗净，放少许黄油，煸香料头，下素宝，翻炒后，加入烧烤粉即可。

● 一勺花椒烹素燕窝

- 主料：素燕窝，黄瓜片，鸭血
- 调料：三奈八角粉，火锅料，花椒
- 制作：素燕窝泡发，挤干水分，码味，稍炸备用。黄瓜去皮，改刀成片，鸭血改小块备用。锅入菜籽油，炒香料头，加入高汤，下火锅料，三奈八角粉，豉油，调味，下黄瓜，焯水打底，放入鸭血，素燕窝，焖至三分钟，出锅。花椒，青红椒圈，蒜粒，用热油爆香，淋入素宝即可。





● 鱼香素燕窝

- 主料：素燕窝，胡萝卜，木耳，肉丝
- 调料：鱼香汁，泡椒酱，姜，蒜，香葱
- 制作：素燕窝泡发，挤干水分，用生抽码味，稍炸备用。胡萝卜，木耳切丝，锅入油，放入肉丝，炒散后，加入泡椒酱，姜蒜末，再加入所有食材爆炒，放入鱼香汁，继续翻炒，打芡，散上葱花即可。

● 宫爆素燕窝鸡

- 主料：素燕窝，鸡丁，花生
- 调料：姜蒜片，糖，醋，干辣椒，花椒
- 制作：素燕窝泡发，挤干水分，用生抽码味，稍炸备用。鸡肉改刀成丁，码味上浆，锅入油，下码好味的鸡丁，炒熟出锅。锅入糊辣油，炒香干辣椒，花椒，料头，加入所有食材，放入宫保汁，继续翻炒，打芡出锅，撒上花生即可。





素燕窝小炒肉

- 主料：素燕窝，五花肉，青红线椒
- 调料：小炒汁，味精，糖，美极
- 制作：素燕窝泡发，挤干水分，用生抽码味，稍炸，五花肉切小片，备用。锅入油，炒香五花片，料头，加入素燕窝，青红线椒，淋入小炒肉汁，大火爆炒，放入少许美极出锅。

江南福菜

- 主料：素燕窝，花菜，青笋，海鲜菇
- 调料：鸡油，鸡汁，鸡粉，盐，黄椒酱
- 制作：素燕窝泡发，挤干水分，用盐码味，稍炸备用。把青笋、花菜、海鲜菇，改刀洗净。锅入鸡油，炒香黄椒酱，加入高汤，调味，加入所有食材，煮至三分钟即可。





● 碧绿炒素燕窝

- 主料：素燕窝，刀豆，红椒丝
- 调料：青花椒酱，糖，味精，小炒汁
- 制作：素燕窝泡发，挤干水分，用生抽码味，稍炸备用。锅入猪油，炒香料头，下刀豆丝爆炒，加入素燕窝，继续翻炒，调味，打芡，淋入少许花椒油出锅。

● 酥烹素燕窝

- 主料：素燕窝，碎花生
- 调料：怪味汁，辣椒粉，花椒粉
- 制作：素燕窝泡发，挤干水分，用牙签串好备用。面粉，生粉，泡打粉，油，水，调成面糊。把素燕窝裹上面糊炸成金黄，备用。锅洗净，下少许油，炒香姜蒜末，下入怪味汁，打芡，下素燕窝翻炒，出锅，撒上花生碎、葱花即可。

