

披萨酱OEM 无锡星源食品 丽水披萨酱

产品名称	披萨酱OEM 无锡星源食品 丽水披萨酱
公司名称	无锡市星源食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号
联系电话	13806182910

产品详情

1、正宗日本天妇罗沾酱

材料 白萝卜、酱油

作法 白萝卜弄成泥，披萨酱OEM代工，加酱油，丽水披萨酱，拌匀即可

2、腐乳酱汁(鸡排腌汁)

材料 红腐乳60克、料理米酒10CC、糖1茶匙、味精1/2茶匙、蚝油1大匙
姜末5克、小苏打1/4茶匙、水50CC、蒜末20克

作法 将所有材料放入果汁机内打约30秒盛碗即可

3、香柠腌汁(鸡排腌汁配方)

材料 柠檬1颗、糖1茶匙、盐1/4茶匙、小苏打1/4茶匙、水30CC 料理米酒1大匙

作法 将柠檬压汁，再和其余材料放入果汁机内，打约30秒盛碗即可。

4、传统鸡排腌汁

材料 葱末20克、姜末10克、蒜末40克、五香粉1/4茶匙、味精1茶匙
酱油膏1大匙、小苏打1/4茶匙、水50CC、料理米酒1大匙

作法 将所有材料放入果汁机内打约30秒盛碗，再放入鸡排肉将其两面均匀沾上腌汁，静置约30分钟即可

红烧肉是热菜菜谱之一，以五花肉为制作主料，红烧肉的烹饪方式以砂锅为主，红烧肉是一道著名的本帮菜。如果要找一些食物来代表中餐的话，红烧肉大概可以排到很靠前的位置。

来自私房秘制，披萨酱生产，精选红烧肉，酱料制作出爽口嫩滑、香而不腻的红烧肉，吃后让人回味无穷。酱料不仅可以做红烧肉，还可以做红烧肉盖浇饭和红烧肉盖浇面。红烧肉盖浇饭是新型的复合调味酱料，在发酵的基础上，加入多种新料浸泡的萃取液。酣畅精选新鲜食材，合理搭配，好吃又营养，不仅吃好还要吃饱。简简单单几分钟，酱料配上米饭就是香喷喷的一餐。

- 1.辣椒一次不宜食用过多，因为辣椒素对人体有强烈的刺激性。
- 2.患有食管炎、胃肠炎、胃溃疡、高血压、牙龈炎以及痔疮等疾病的患者，披萨酱OEM，应少食辣椒。因为辣椒性味辛热，且有较强刺激性，会加重炎症反应。
- 3.火眼、牙疼、喉痛、咯血等火热病症或肺结核病患者，都应慎食辣椒。辣椒是大辛大热之品，阴虚火旺之人、高血压、肺结核患者也应慎食。

披萨酱OEM-无锡星源食品(在线咨询)-丽水披萨酱由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂位于无锡市滨湖区华庄华联东路2号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前无锡星源食品在调味酱中享有良好的声誉。无锡星源食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。无锡星源食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。