

# 长沙辣之源 食品辣椒炒肉酱油价格多少钱 湘潭食品辣椒炒肉酱油

产品名称	长沙辣之源 食品辣椒炒肉酱油价格多少钱 湘潭食品辣椒炒肉酱油
公司名称	湖南省辣之源食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖南长沙市雨花区高桥大市场现代商贸城3栋
联系电话	18874734653

## 产品详情

### 【酱油按照制造工艺分类】

浇淋工艺：以发酵池进行发酵，发酵池设假底，假底以下为滤出的酱汁，经过用泵抽取假底下酱汁于酱醅表面进行浇淋，食品辣椒炒肉酱油供应批发，实现均匀发酵的目的。是低盐固态酱油的改良工艺，之所以单独区分来讲，是因为他越来越有取代低盐固态酱油的趋势，并且因其较低盐固态工艺原料利用率高、风味好、改造投资小的优势而为多数生产企业所接受。生抽、味极鲜等较合适，湘潭食品辣椒炒肉酱油，在添加焦糖色素后的老抽产品不但颜色好，风味也很突出。

### 辣之源辣椒炒肉酱油正宗好

辣之源辣椒炒肉酱油：

精选东北大豆和小麦粉等原料，以传统配方结合现代酿造工艺酿制而成，产品性能稳定，效果明显，是餐饮、策划的佳品。

辣之源辣椒炒肉调味料是一款专门为烹饪肉类而酿造的类酱油调味料，其不同之处在于上色快，烹饪后不脱色，色泽金黄红亮，有标志性酱香味，且香味醇厚悠长。

擅长小炒、干煸、红烧和炖煮等烹饪手法，对湘派辣椒炒肉、红烧和姜辣系列菜式有独到的表现，是各种佳肴的调味品

辣之源辣椒炒肉酱油与同类型产品对比

#### 1、玻璃瓶装更保鲜

- 2、浓度高更省钱
- 3、颜色红亮更持久
- 4、上色稳固不脱色，适合各种烹饪
- 5、酱香浓郁原生态发酵
- 6、味道回甘不酸不苦

辣椒炒肉步骤是什么？辣椒炒肉是家常菜的一种，也是制作步骤比较简单的一道菜，那么辣椒炒肉要怎么做才好吃呢？该用生抽还是老抽呢？让我们一起来看看吧！

食材：里脊肉：300克

老干妈：1大勺

红椒：2个

小青椒：3个

适量葱末姜末

食用油、生抽、料酒、盐、水淀粉、糖

### 【酱油嫩鸡的简介及特色】

鸡肉鲜嫩，口味酱香，酒饭均宜。

### 【酱油嫩鸡的做法详细步骤】

1. 将嫩鸡宰杀治净，放入酱油中浸泡4小时，入味后捞出待用；
2. 将锅置火上，放入清水，然后把腌好的鸡放入，再加入料酒、葱、姜一同烧开，撇去上面浮起的白沫；
3. 再加入酱油、糖，食品辣椒炒肉酱油厂家推荐，移到中火继续烧煮，食品辣椒炒肉酱油价格多少钱，将鸡翻转数次，使之着色均匀；
4. 待酱烧40分钟，等鸡已经成熟，并呈金黄色时，即可从酱汁中取出；
5. 将酱汁放到旺火上，加入五香粉，烧至香味四溢；
6. 再将鸡及香油一同放入酱汁中，用小火20分钟，使香味透入肌里，即可取出；

7. 晾凉过的酱鸡，砍、切成块装盘，浇上卤汁即可食之。

### 【酱油嫩鸡的做法小贴士】

制作要诀：

1. 此菜不用盐，因此酱油应多放一点；
2. 不能用旺火煮鸡，否则鸡皮易被煮破，影响外观质量。

### 【酱油嫩鸡的营养分析】

鸡肉蛋白质含量较高，且易被人体吸收入利用，有增强体力，强壮身体的作用。一般人群均可食用，老人、小孩、体弱者更宜食用。

长沙辣之源-食品辣椒炒肉酱油价格多少钱-湘潭食品辣椒炒肉酱油由湖南省辣之源食品有限公司提供。湖南省辣之源食品有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！