

# 德阳食品辣椒酱 食品辣椒酱厂家生产 辣之源

产品名称	德阳食品辣椒酱 食品辣椒酱厂家生产 辣之源
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

食品辣椒酱？食品辣椒酱哪家好？来辣之源选食品辣椒酱，错不了！食品辣椒酱，食品辣椒酱价格，食品辣椒酱批发，食品辣椒酱厂家认准辣之源食品辣椒酱实力厂，湘菜调料原料，辣之源专注湘菜调料15年，支持连锁餐饮行业定制调料品，可贴牌生产各种调味料，自建16000平米厂房，库存现货，食品辣椒酱原材供应，品质可靠！

将成熟的红辣椒用清水洗净晾干后，食品辣椒酱价格多少钱，放在洗净无油污的案板上剁成碎末，越细越好。辣椒剁细后把辣椒末放入大盆里，按0.5公斤辣椒、200克大蒜仁、50克食用盐、50-100克三花油的比例配料。将大蒜剁碎，和辣椒末、食用盐、三花酒放在一起，搅拌均匀。放在阳光下晒1-2天，使它自然酱汁化，然后装入干净的大口玻璃瓶内。在酱面上再放入少量三花酒、盖严瓶口。在阳光好的天气，可打开瓶盖晒太阳，切忌搅拌，以免造成酸性变味。平时将加工好的酱汁放在通风阳光充足的地方，这样就可以制出清香质优的辣椒酱。

食品辣椒酱？食品辣椒酱哪家好？来辣之源选食品辣椒酱，错不了！

食品辣椒酱？食品辣椒酱哪家好？来辣之源选食品辣椒酱，错不了！食品辣椒酱，食品辣椒酱价格，食品辣椒酱批发，食品辣椒酱厂家认准辣之源食品辣椒酱实力厂，湘菜调料原料，辣之源专注湘菜调料15年，支持连锁餐饮行业定制调料品，可贴牌生产各种调味料，自建16000平米厂房，库存现货，品质可靠！

然后再将鱼头放入到锅里面，用小火将鱼头煎至两面，精华，我们再加上适量的水，用大火烧开之后，再放入所有的佐料，然后再加入油豆腐，再加上一勺韩式辣酱，焖上大概十分钟左右之后，我再转成大火，收一下汤汁我们就可以出锅了，后我们再撒上一些香葱，摆放在盘子里面就可以了，油豆腐焖鱼头这道没事我们就制作完成了，鱼头提前腌制一下，这样比较容易入味。

食品辣椒酱？食品辣椒酱哪家好？来辣之源选食品辣椒酱，错不了！食品辣椒酱，食品辣椒酱价格，食品

辣椒酱批发，食品辣椒酱厂家认准辣之源食品辣椒酱实力厂，德阳食品辣椒酱，湘菜调料原料，辣之源专注湘菜调料15年，支持连锁餐饮行业定制调料品，可贴牌生产各种调味料，自建16000平米厂房，库存现货，品质可靠！

爱好吃鱼头的伴侣都是聪明人，食品辣椒酱厂家生产，倒不是由于说吃哪补哪，可是大头鱼的鱼头确实是以其营养价值高，大量的不饱和脂肪酸，口胃好而让良多人爱好吃，常吃大头鱼的鱼头，对付念书的小伴侣有健脑的浸染，还能延缓衰老，真的是药补不如食补。对付鱼头的做法，文姐一样平常会做豆腐鱼头汤，红烧鱼头，酸菜鱼头，固然还有今天要做的剁椒蒸鱼头。

德阳食品辣椒酱-食品辣椒酱厂家生产-辣之源(推荐商家)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！