

# 酱料 无锡星源食品 酱料经销

产品名称	酱料 无锡星源食品 酱料经销
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

针对辣酱代加工市场竞争激烈、各种品牌鱼龙混杂、消费者无所适从、找不到满意的产品这一现状，龙喜代工经过深入的市场调研、分析，认为进入一个更细分的市场能使自己的品牌凸现，与众多其他品牌区隔。问题的关键在于是否有这样一个细分市场？它的容量是否足够大？龙喜代工在对消费者的调研中发现，很多辣酱生产商并没有自己并没有自己的品牌定位，市场分析和产品模式，在产品的口味上也是茫然无措。其次就是很多徐州人上爱吃辣酱，但本地使用的往往是外地的辣椒酱品牌，消费者找不到适合自己口味的产品。家庭主妇们希望有一种于烧菜的辣酱，酱料经销，使她们在家里就能做出和饭店一样的美味可口的菜肴来。这对于龙喜代工是一个令人鼓舞的发现，它随即根据这一需求进行产品研制。

三汁焖锅，相信大多数吃过黄1记1煌的三汁焖锅的朋友都不陌生吧，这道菜，非常好吃，其精华在于那个酱汁，酱料生产，三汁焖锅的酱汁是怎么做的呢？为什么会那么好吃呢？今天我就给大家介绍一下三汁焖锅的由来以及酱汁的美味做法吧！

“三汁焖锅”源于清代御膳名肴香辣汁鱼。同治年间，御膳房总管黄珏玖随驾南巡，同治皇帝品遍各地佳肴，尤喜“香辣汁鱼”，赞其“鲜香绵嫩，回味悠长”。黄珏玖遂从民间索来，回到宫里，按照熬制汤汁，挑活鱼用沙锅焖制。其味芳香，回味隽永，成为当时皇帝宴会百官的一道名菜。光绪末年，酱料厂，时任庆1王1府总管的黄杰臣得到祖父黄珏玖的亲传，香辣汁鱼又成为王1府宴席上的一道佳肴。

### 梅子酱

材料 紫苏梅2颗、砂糖1大匙、素蚝油1大匙、梅子汁2大匙、水少许

作法 1. 紫苏梅洗净、切细末。 2. 取一碗，酱料，放入其余材料与水搅拌均匀。备用。 3. 热锅，倒入作法2的酱汁以小火煮约3~5分钟至小滚即可熄火盛碗。 4.

将作法1和作法3一起混合拌匀即可。

## 蒜蓉酱

材料 辣椒1条、蒜头1颗、砂糖1大匙、蚝油1大匙、酱油膏2大匙、水少许

作法 1. 取一碗，砂糖、蚝油、酱油膏与水一起搅拌均匀。 2. 热锅，倒入作法1的酱汁以小火煮约3~5分钟至黏稠状盛碗。 3. 辣椒、蒜头洗净切细末，再和作法2的酱一起拌匀即可。

## 酱料-无锡星源食品-

酱料经销由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂实力不俗，信誉可靠，在江苏无锡的调味酱等行业积累了大批忠诚的客户。无锡星源食品带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！