

拌面酱 星源食品 拌面酱OEM代工

产品名称	拌面酱 星源食品 拌面酱OEM代工
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

酱料代加工厂家说明豆豉酱你知道怎么吃才对味吗豆豉酱蘸着吃

南方人吃菜喜欢来几个小碟子，尤其是吃汤粉的时候，里面放几滴酱油、醋，现在多了山里香鸡枞油风味豆豉，那绝对是鲜上加鲜；用东坡西子酱蘸馒头（包子或饺子），一口咬在蘸酱处，一嘴的鲜味儿让人停不下来。

还有，吃火锅好的蘸酱也是山里香鸡枞油风味豆豉，蘸火锅里烫熟的蔬菜肉类等，真是棒棒哒！

拌着吃

喜欢吃山里香鸡枞油风味豆豉的人都有一个特点：无论是吃米饭还是吃面条，只要有了它，其他一切菜都是摆设。尤其是拌面，豆豉的鲜辣和寡淡的面条真是绝配，分分钟吃光一大碗，怎一个“爽”字了得！！

豆豉酱蒸着吃

它真是一款万能酱啊，豆豉酱用来蒸肉/蒸排骨的话，不需要放很多其他调料，就配几片姜，一点葱，抹上几勺东坡西子酱，再用点儿老抽调色，就可以了。其他啥都不放了，拌面酱，蒸出来的肉特别特别好吃！

怀着满满地鲜香能量的山里香鸡枞油风味豆豉，正在飞奔向你餐桌的路上——

但北方地区冬季干冷风大，拌面酱OEM代工，辣椒酱代理建议适量食用一些辣椒酱是可以，但辣椒是大辛大热的食物，食用过量是会危害人体健康的。像不少人吃辣之后，脸上起痘，口腔上火等等。肠胃功能不好的人，过多的辣椒素是会刺激胃肠粘膜，引起胃疼，促使痔疮出血等。

当你吃辣椒的时候，你会觉得很热，并且会自然而然地想喝水或者吃些主食来冲淡辣味。其实，这样做的效果并不会很理想。事实上，辣椒素会紧紧地与味觉器1官上的神经受体相结合，并且辣椒素为非水溶性物质，它只能与脂肪、油类及酒精相结合。这就不难解释，拌面酱厂商，为什么啤酒比水更容易冲淡辣味。但1好的缓解辣味的食物是牛奶，尤其是脱脂牛奶。虽然之前曾认为牛奶中的脂类可以更好地和辣椒素结合，而现在的研究发现，真正有效的成分是牛奶中的酪蛋白。

云南松茸酱，季节性短暂的食物总是令人非常想念，越是时限短暂，就越让人感觉其珍贵。松茸辣酱是以干松茸、青辣椒、红辣椒、干辣椒为主料，豆豉、大蒜为辅料的菜品。

黄豆酱，黄豆酱又称大豆酱、豆酱，用黄豆炒熟磨碎后发酵而制成，是我国传统的发酵调味品。黄豆酱有浓郁的酱香和酯香，鲜甜适口，可用于烹饪各种菜肴，也是制作炸酱面的配料之一。

沙茶酱，沙茶酱是起源于潮汕，具有大蒜、洋葱、花生米等特殊的复合香味、虾米和生抽的复合鲜咸味，以及轻微的甜、辣味。

牛蒡酱，属于徐州特产。每一粒牛蒡都成了营养和美味的载体，极富韧劲的口感

雪莲辣椒丝，利用天山名贵植物雪莲极阴极寒、祛湿补损的药理，是辣椒酱中之珍品。

xo酱，拌面酱商，是鲜味酱品的集大成者

居然没有我爱的老干妈上榜，这不科学，你觉得什么酱料才是你的爱？你又吃过几种呢？

拌面酱-星源食品-拌面酱OEM代工由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂是一家从事“供应调味品,调味品代工,调味品批发,调味品招商”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“星源食品”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使无锡星源食品在调味酱中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！