

# 奥尔良腌料代工工厂 天天通食品 奥尔良腌料

产品名称	奥尔良腌料代工工厂 天天通食品 奥尔良腌料
公司名称	北京天天通食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市大兴区黄村镇高家堡甲一号
联系电话	13911831218 13911831218

## 产品详情

烧茄子，奥尔良腌料代加工，大概每家都做过。小时候，蔬菜都是当季供应，茄子算得耐储存的蔬菜，自然成了家里餐桌的常客。烧茄子，总觉得费油，而味道也都大同小异，吃久了自然有点腻。那么，换个新鲜的做法？照烧酱素烧茄子。

原料：茄子 1个(该选长茄子，籽少;俺这边只有那种橄榄球状的，将就吧)蒜 6瓣青甜椒 2个盐一茶匙天天通照烧酱

做法：（1）茄子洗净切厚片，甜椒切段，蒜切小丁（2）茄子加入盐腌10min，用微波炉加热至微软（3）锅内倒入平常炒菜量的油，油热后下入一半的蒜爆香，下入茄子，翻炒，倒入天天通照烧酱调味，加1/2杯水，翻炒到汁基本收干（茄子熟软）（4）加入甜椒，翻炒均匀，下入剩下的蒜末，奥尔良腌料代工工厂，翻炒一下就可以出锅啦小贴士：照烧酱比较甜，不用额外加糖甜椒不用炒得很软，脆脆的口感比较好蒜分两部分下，前一部分用来呛锅，后一部分没有完全熟，还保持着一些生蒜的辛辣，用来提味。

1. 前瞻产业研究院《中国调味品行业分析报告》调味品行业发展路径分析目前的调味品业还处于粗放式营销时代，低成本、低门槛、低附加值、消费周期长是调味品行业的显著特点，

这导致了企业不可能在成长期投入大量的广告成本调味品品牌之间的竞争还局限于价格、品类、渠道等单个营销环节上。但从市场竞争发展趋势看，整合品牌营销是调味品竞争的必然阶段，即调味品品牌专营化发展路径。此外，调味品具备宽渠道销售特征，而这些渠道在运营上存在着巨大的差异。每种渠道对品牌、品种、品质、配送、服务的要求也不一样，

同时覆盖渠道所需要的帐期资金要求和营运成本存在明显的差异。因此，也为各类规模的调味品企业创造了生存空间。随着各大企业市场投入力度的加大，竞争形势的加剧，市场的精细化运作将会更加明显。区域调味品品牌中国化路径。调味品行业经过几轮洗牌，格局基本清晰化，一些原本经营区域市场或本地市场的中小企业，无论是出于应对本地市场竞争环境的恶化，还是想突破地域限制，纷纷走上扩张道路。部分已经完成原始积累，具备品牌、研发、资金、人才优势的企业还剑指中国市场。

get新技能，新的吃法。你只要动手就能做出丰盛的美味。

炎炎夏日，来一款暴击味蕾的炒饭，能量满满的饱腹感。

用料剩米饭 260g胡萝卜 30g果玉米粒 30g培根 天天通甜辣酱 50g葱花 适量食用油 1勺

做法步骤1、胡萝卜切块，培根切成颗粒，拿出冷冻玉米粒。2、锅里放入适量的油，加入培根肉，炒制变色。3、加入胡萝卜和玉米粒翻炒均匀。4、加入味好美泰式甜辣酱，翻拌均匀，浓浓的甜辣酱香味，食欲满满。5、加入剩米饭，每粒米都吸收到了天天通甜辣酱的香甜。6、出锅前撒入葱花。也可以加入适量的盐调味。7、米饭盛入碗中压实，取一个盘子，奥尔良腌料，把米饭倒扣在盘子上，能量满满的早餐做好了，香气四溢，天天通甜辣酱的香甜与蔬菜粒相结合，再搭配些水果，饱腹感能持续一上午。8、这款无蛋炒饭也能吃出高，直击味蕾，尝试才能吃出新高度。9、宝宝吃也不用担心，奥尔良腌料代做，完全不辣，甜甜的口感，保证他吃一口会爱上，我家儿子吃了好多。（一般周六的早餐我俩都是分开做的）

奥尔良腌料代工工厂-天天通食品-奥尔良腌料由北京天天通食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。北京天天通食品有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为食品饮料加工具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!