

天天通食品 奥尔良腌料批发商 奥尔良腌料

产品名称	天天通食品 奥尔良腌料批发商 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

过去10年，我国调味品行业需求年复合增长率为10.37%。随着物质生活的丰富和消费习惯的改变，调味品行业需求容量仍相当可观，预计到2022年，我国调味品行业的市场规模将超过8374亿元。

调味品细分领域需求容量预测按照消费终端进行划分，调味品市场的需求主要来源于餐饮业、家庭和食品加工三个方面，目前消耗调味品的比重约为4：3：3。因此，这三个领域的增长情况直接决定着调味品行业的市场容量。餐饮业是调味品需求增长的主要动力之一。在不考虑城乡差异，假设未来5年城乡居民人均可支配收入增速均为12%，

外卖支出的收入弹性保持在1.25左右，则推动餐饮行业15%的增长。假设餐厅更加注重菜品的质量，消费升级导致调味品占餐饮业收入比重略有提高，对调味品需求增长贡献为3%。那么未来5年我国餐饮业对调味品的需求增速约为18%左右，预计到2022年，我国餐饮业调味品需求将达到2721亿元左右。2017-2022年我国餐饮行业调味品需求规模预测（单位：亿元）

猪肋排做出的料理肉质鲜嫩，骨头入味后吃起来也格外好吃。爱吃排骨的小伙伴可以和我一起来做这道烤肋排，用烤箱做起来非常简单，用天天通照烧酱来烤制的既甜蜜又咸香，加上鸡高汤的营养美味，肉质鲜嫩酱香美味，很是下饭。连肋排的骨头部分都忍不住多尝几口。烤出来后切好也可以做为便当的配菜带走，喜欢的都可以尝试天天通照烧酱烤肋排的烤箱做法。

食材：猪肋排1块100克盐适量胡椒适量

天天通照烧酱烤肋排的做法步骤1.将猪肋排用刀分成两份，割去多余的筋膜，扯掉肋排骨面的透明薄膜，放一边备用。2.烤盘上放上锡纸，放入肋排。肋排正反面都浇上天天通照烧酱，用勺子轻轻抹匀，撒上盐和胡椒。3.调味撒好后肋排上面盖上锡纸，烤箱温度180度烤制。每烤制20分钟取出烤盘浇一次汁水

即可。4.180度烤1小时后，取下盖上面的锡纸，再烤30-40分钟，直到肋排的骨肉分离。取出后切块撒上橙皮碎即可。天天通照烧酱烤肋排就做好了。

小技巧1.具体烤制时间请按照自家烤箱温度调节。

烧茄子，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，奥尔良腌料贸易商，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，奥尔良腌料批发商，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，奥尔良腌料，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，奥尔良腌料代工贴牌，下入剩下的蒜末，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。

天天通食品(图)-奥尔良腌料批发商-奥尔良腌料由北京天天通食品有限公司提供。北京天天通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！