

山东糖醋汁酱汁生产厂家糖醋排骨酱汁生产厂家

产品名称	山东糖醋汁酱汁生产厂家糖醋排骨酱汁生产厂家
公司名称	山东鑫强食品有限公司
价格	3000.00/吨
规格参数	胜奇味浓:复合调味汁 咕咾肉1号:复合酱料 山东德州:乐陵市
公司地址	乐陵市丁坞镇后天河村339国道
联系电话	18265432928 18265432928

产品详情

糖醋排骨酱汁生产厂家糖醋汁生产厂家山东鑫强食品有限公司主要生产餐饮酱料、复合调味汁、底料，调味油等，可以代加工贴牌定制，是一家以餐饮企业、食品加工企业、预制菜生产企业等调味品服务商。山东鑫强食品有限公司位于调味品产业之城——山东德州乐陵市，濒临京沪高速；京福高速；济青高速；滨德高速等，交通十分便利，目前共有拥有4条生产流水线，工厂占地面积30余亩，厂房生产面积1500平方米，在职员工80余人，技术研发人员10余人，关注餐饮调味品行业30多年，致力于研发不同风格餐饮酱料，做到餐饮标准统一化，服务于各大餐饮企业和食品加工企业。

菠萝咕咾肉酱料，糖醋汁酱料生产厂家山东鑫强食品有限公司作为国内复合调味品生产商，其生产的酱料口味统一、质量为先，拥有丰富的酱料、底料炒制经验，糖醋系列调味汁一直是本厂出货量超多的产品之一，菠萝咕咾肉、糖醋系列大体做法：将梅花肉或里脊肉切1.5公分见方的丁（糖醋类切4公分长条），放入少许盐、胡椒粉、料酒腌制一下，然后加入一个蛋清抓匀，随后加入生粉抓匀进行炸制金黄色捞出，可以复炸一遍（更酥脆），菠萝切块后盐水泡5分钟捞出后，用热油淋一下备用，起锅加少量油放入少许蒜末（不要超过），随后加入酱汁炒热，倒入肉丁和菠萝翻炒一下即可出锅，简单方便，欢迎垂询。