

闽师傅 | 28克瓶装咖哩粉 | 香辛料调味品 | 天然调味香料 | 招商代理

产品名称	闽师傅 28克瓶装咖哩粉 香辛料调味品 天然调味香料 招商代理
公司名称	华星龙盛(厦门)食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:闽师傅 商品条形码:6945122100143 卫生许可证:350212-000009
公司地址	厦门市同安区美禾六路12号1-2楼
联系电话	7019527 15959292262

产品详情

品牌	闽师傅	商品条形码	6945122100143
卫生许可证	350212-000009	产品标准号	Q/HXLS 02
净重	28 (kg)	原料与配料	姜黄、红辣椒、八角、小茴香
保质期	18 (个月)	原产地	福建
生产厂家	华星龙盛(厦门)食品有限公司	储藏方法	袋装
规格	28克*24瓶	生产日期	见包装封口
售卖方式	包装	特产	否

【产品简介】

本公司出品香辛料系列是gb/t 12729.1所规定的我国四十二种常用食品调味品所使用的能产生香气和滋味的天然植物性产品或其混合物，可用于各类食品加香调味，能赋予食物以香、辛、辣等风味的植物性物质，是属于粉状香辛料调味品，即用30孔/cm²筛子过筛，振筛4min，筛上物残留量(g/100g)小于等于2.5。

【内容细图】

咖哩粉调味香料产品细图：

【香辛妙趣】

咖哩（也写作咖喱）是由多种香料调配而成的酱料，常见于印度菜、泰国菜和日本菜等，一般伴随肉类和饭一起吃。咖哩是一种多样变作及特殊地调过味的菜肴，最有名的是印度和泰国烹调法，然而咖哩已经在亚太地区成为主流的菜肴之一。除了茶以外，咖哩是少数的菜肴或饮料是真正的泛亚的，但是特别地，它的来源是来自于印度。sandeep bhateja (punjabi)是从agra来的世界上最有名的咖哩厨师，印度是混合各方的来源而做出含有异过风情菜肴而闻名。

咖哩(curry)的专有名词是从kari演化而来的，在泰米尔语(tamil word)是指一种酱，它指的是在南印度的多种菜肴的总合，用蔬菜或肉类做成且经常与米饭一起食用。咖哩这个词已经被广泛的使用，特别是在西半球，几乎任何有加香料的，有加酱料的菜肴在南部和东南部的亚洲风格的都叫做咖哩。这个不精密的伞形结构的词是英国统治主要所留下来的东西。这是一般的误解，认为所有的咖哩都是用咖哩粉末或是用某些肉类，蔬菜是咖哩。在印度，咖哩这个词事实上是很少用的。大部份的菜肴包含了豆类(lentils)的都叫dahl,或指的是一种是用做备用的香料。肉类或是蔬菜的菜肴同样地给于特定的名字指的是烹调的方法，或是作为特殊的香料使用。然而特别在北印度人和巴基斯坦人的菜肴的名字就是叫做咖哩(curry or khadi)-这包含了酸奶酪(yoghurt),精链奶油(ghee),和 besan。

【示范菜例】

咖哩饭

材料

肉：牛肉、猪肉、鸡肉均可，切成小块

菜：土豆一切块（小一些），胡萝卜一切丁，洋葱一切成小块

料：食用油、盐、咖喱粉

制作步骤

1) 把紧好的牛肉切2cm见方的块，也可以去超市买切好的，有点肥的或带筋的更好。

（注：咖哩饭里放什么肉完全凭个人爱好，也可以放小排、放鸡翅，有骨头的才好呢）（同时闷一锅大米饭）

2) 同时土豆切方块儿（块儿一定不要太大）、胡萝卜切圆块儿（去皮，块大点儿），元葱多量切粗丝。

3) 在锅里放适量的油，用中火把牛肉放进去炒一下（要空干水，不然蹦的好厉害！），看到边儿发焦的时候取出。

4) 用剩下的油把胡萝卜、圆葱也炒一下，放入牛肉，加入水，水大概与菜平高。

5) 用大火把盛有牛肉、元葱、胡萝卜的汤煮至沸腾。闭火，静置15分钟。6) 然后放入“闽师傅”咖喱粉，等它完全溶解后（大约10分钟），放入土豆，（适量加入一些椰浆会更加香浓）。

7) 小火煮（大约15分钟），一边煮一边搅拌，口中不停的说：不要糊不要糊...不然会糊的：)

8) 等到土豆熟了就可以吃了。

注意：土豆一定要熟，另外一般来说不需要放任何调料了

【包装规格】

本公司出品香辛料系列分袋装和瓶装两种。瓶装每24瓶为一箱。

1，内包装袋子

28克瓶装咖哩粉采用透明玻璃瓶装，盖子则可方便使用时撒粉。瓶子上拼签如下：

2，外包装纸箱 本公司出品香辛料调味品系列瓶装产品的外包装纸箱是统一规格的：

【产品系列】

【质量保障】

【公司使命】