

四川香菇酱 无锡星源 香菇酱厂

产品名称	四川香菇酱 无锡星源 香菇酱厂
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

海鲜酱鸡翅【用材】400克鸡腿肉、4茶匙海鲜酱、2茶匙白糖、2茶匙酒酿、适当淀粉、适当油【作法】1. 将鸡腿肉切丁，放进海鲜酱、白糖、酒酿翻拌腌渍15分钟。淀粉放小盘子里预留。2. 锅中加点油烧至六成热，这时油面算是宁静，将鸡腿肉丁裹上一层薄薄淀粉，入锅炸至橙黄色后捞起来沥油预留。3. 将早已炸好的全部鸡腿肉丁再度倒进锅中开展烹制，中火灾炸至表层发黄酥脆后盛出再度沥油，以后摆盘，将木签插在鸡腿肉丁上边就能享受。特点：将本来放到饭桌的大菜变为了可口小吃，配着鲜美的米饭，看见电视机又一口鸡腿肉，简直美味可口之极！上海市星源食品公司位于风景优美的太湖之滨，无锡市滨湖区华庄街道社区华联大道2号、东邻无锡机场、沪宁高速、312省道、京杭运河，北靠沪宁铁路，南有绕太湖高速路及秀美的太湖，西有的太湖景色旅游观光旅游景区。

海货浇盖浇饭【用材】虾仁50g、蟹肉条2根、莴笋100g、海鲜酱2茶匙、蒜泥5g、红椒5g、盐半茶匙、米酒半茶匙、油1汤勺、热白米饭一碗【作法】1、虾仁解除后清洗，用米酒腌一会儿。蟹肉条去包装后切成小段，莴笋去叶后清洗切成小段，红椒清洗后切开预留。2、锅中加点油烧至五成热，放进蒜泥炒出香味，放虾仁和蟹肉条炒至虾仁掉色后盛出。3、锅中留油，烧开再放莴笋段火灾炒过，加虾仁和蟹肉条炒匀，放海鲜酱、红椒和盐炒匀，盛出盖在白米饭上就能。

谈起火锅料全自动包装机和酱料灌装机，香菇酱代加工，不得不承认一下自动式酱料灌装生产线，香菇酱厂家，是技术为火锅料，火锅店汤底，1火锅店酱料，辣酱，牛肉酱等原材料的罐装灌装、旋盖、标贴生产制造设计方案而成的一款灌装生产线。更该一说就是那条酱料灌装生产线可以适用浓稠类原材料，许多老顾客的原材料是含有颗粒物的，黏稠度较高，过去的酱料灌装机早已不能满足她们的要求。才发布这个让顾客令人满意，香菇酱厂，让制造行业毫无疑问的一款机器设备！那条酱料灌装生产线包含理瓶机、双头直线型酱料灌装机、真空泵旋盖机、平面图自动贴标机、收瓶机等构成机器设备，能够

非常好的处理大细颗粒物料灌装全过程中燃料分离出来过快而造成的灌装偏差大等难点。并且在全部加工过程全是全自动化技术进行，由理瓶机把料瓶逐个键入到生产流水线，四川香菇酱，再由双头直线型酱料灌装机对料瓶开展灌装，灌装进行后的商品注入到下一个工艺流程旋盖，此工艺流程由两部真空泵旋盖机来保持顶盖、旋盖生产制造工艺流程，进行后则进到到下一道标贴工艺流程中，这时由平面图自动贴标机来进行，这时全部商品也就进行了，由收瓶机进到商品结束工作中。

四川香菇酱- 无锡星源-香菇酱厂由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂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！