

奶油培根意面调料粉：美味与便捷的完美结合

产品名称	奶油培根意面调料粉：美味与便捷的完美结合
公司名称	亨星（上海）食品科技有限公司
价格	100.00/千克
规格参数	
公司地址	上海市金山区吕巷镇溪北路59号5幢2521室（注册地址）
联系电话	15026541605

产品详情

想象一下，当你品尝到一口奶油浓郁、培根香脆的意大利面时，你会感受到无尽的满足和享受。而现在，我们将向你介绍一种能为你的意大利面增添绝妙风味的秘密武器——奶油培根意大利面专用调料粉！

要做好奶油培根意大利面又要好吃又新鲜，就要找好的配料及新鲜的配菜。市面上流通的很多意大利面调料是酱料的比较多。需要-18度以下的冷冻保存，使用的时候首先要解冻，然后再加热使用。酱料里面含有一些培根，蔬菜等，所以这些肉及蔬菜都不是很新鲜。解冻后的酱料用不完就会浪费了。但是不用这些酱料，做的奶油培根意大利面口感却不能保证。因为酱料里有很多调料混合而成。

发现这些困难以后我们就研发出了不用冷冻的调料，又能确保奶油培根意大利面的口感的同时保证配菜的新鲜度。奶油培根意大利面专用调料粉的使用方法简单快捷，又能节省调料。

步骤：

1. 在开水中加入少许盐，将意大利面煮12分钟后捞出。
2. 先把奶油培根意大利面调料粉放在水里溶解
3. 把洋葱和培根切成便于食用的小块，用平底锅炒一下

在洋葱和培根中放事先泡好的调料汁和意大利面后再炒一下。

奶油培根意大利面专用调料粉是让你的意大利面更加美味的选择。无论你是想为自己的厨艺秀增色，还是想分享给他人，奶油培根意大利面专用调料粉都能让你的意大利面更加美味！

