坛坛乡精制剁辣椒 蒸鱼红剁椒 脆鲜香辣椒酱 2.3kg/瓶

产品名称	坛坛乡精制剁辣椒 蒸鱼红剁椒 脆鲜香辣椒酱 2.3kg/瓶
公司名称	杭州礼品城阿良食用菌经营部
价格	面议
规格参数	品牌:坛坛乡 产品类别:辣椒酱 是否进口:否
公司地址	中国 浙江 杭州市 秋涛路491号
联系电话	86-057186050422 15355048734

产品详情

.....

【品名】坛坛乡精制剁辣椒

【成分】辣椒、食用植物油、食用盐、大蒜、白酒、豆豉

【规格｝2.3千克

【保质期:】12个月

坛坛乡精制剁辣椒是精选优质红椒，将传统工艺与现代微生物技术有机的结合起来，使产品既符合国家卫生标准，又能长久保持剁辣椒色、香、味俱全的传统特点。其味辣而鲜咸，独特浓郁的香味口感，逢菜入味，让您轻而易举地变为湘菜大厨。

坛坛乡精致剁椒是精选优质红椒，将传统工艺和现代微生物技术有机的结合起来，使产品即符合国家卫生标准，又能长久保持剁辣椒色，、香、味俱全的传统特点。

其味辣而鲜咸，独特浓郁的香味口感，逢菜入味，让你轻而易举的变成湘菜大厨。

用于黄瓜、金针菇等凉拌菜制作，或料炒小菜：将黄瓜，大白菜，等小菜小炒片刻，加入适量精致剁辣椒，白醋、稍翻炒几下，就是一道清亮爽口的湖南特色小炒。

产品实际有2种：青剁椒、红剁椒。亲，拍下宝贝请告知客服。

剁椒鱼头其实很简单

剁椒蒸鱼头的方法：

第一步、胖头鱼（又名雄鱼，大头鱼）鱼头剖开，去腮，洗净，沥干，放入盘中。

第二步、将本产品均匀铺在鱼头表面（本产品一瓶可蒸鱼头约3000g，可根据鱼头重量和口味按比例适量添加），可适量添加食用油。

第三步、将盛鱼盘放入蒸锅中（忌高压）蒸8－10分钟即可。

本产品的品牌是坛坛乡，产品类别是辣椒酱，是否进口是否，生产许可证编号QS是430116010041，原产地是湖南，商品条形码是693083200081，卫生许可证是DB43/230，产品标准号是DB43230-2009，保质期是365（天），生产厂家是长沙坛坛香调料食品有限公司，储藏方法是常温贮存，开封后请尽快食用，等级是优级，规格是1*2300g，生产日期是见包装，售卖方式是包装，特产是是，原料与配料是辣椒、食用植物油、食用盐、大蒜、白酒、豆豉，净重（规格）是2300（g），包装规格是1*2300g