

火锅蘸料-剁椒酱

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 火锅蘸料-剁椒酱 |
| 公司名称 | 沈阳味奥调味食品有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | 品牌:味奥 型号:蘸料 |
| 公司地址 | 沈阳市苏家屯区迎春街213-2 |
| 联系电话 | 13897972573 13386853311 |

产品详情

产品编号：6950092252

配料：色拉油、辣椒、白砂糖、食用盐、蒜、香辛料、鸡肉提取物、食品添加剂：谷氨酸钠、山梨酸钾、脱氢醋酸钠、5'-肌苷酸二钠&5'-鸟苷酸二钠)

保质期：18个月

储存方法：置于阴凉干燥处，避免阳光直射。

使用方法：开袋后油酱搅拌均匀直接蘸食。

产品标准：Q/SWA 0001S-2016

生产许可证编号：SC10321011100247

产品特点：剁椒酱在江西民间被直呼“腌辣椒”。主要由辣椒腌制而成，风味浓郁、肉质厚实、鲜辣爽口，适合嗜辣人士的口味。

剁椒酱在江西民间被直呼“腌辣椒”。主要由辣椒腌制而成，风味浓郁、肉质厚实、鲜辣爽口，适合嗜辣人士的口味。

剁椒酱的应用：

大家熟知的就是剁椒鱼头了，剁椒鱼头的制作方法非常简单，口感好坏跟剁椒酱的选择有着密不可分的关系。

剁椒鱼头制作方法：

1鱼头加盐搓洗干净，冲掉盐水，撒胡椒粉一茶匙，食用油半汤匙，盐半茶匙，鸡精半茶匙，搓揉均匀，腌渍十分钟。

2葱姜蒜垫底。

3铺上剁椒蒸八分钟虚火蒸两分钟。

4撒上葱姜蒜末。

5油烧热，冒青烟的时候离火，数三个数，浇在鱼上即可。

6剩下的汤汁用来拌面条特别好吃。

平时吃面东北人喜欢弄点鸡蛋酱，剁椒酱同样可以，您可以试一试。

尤其再这样寒冷的冬天，来一碗热乎的面条，在配上点剁椒酱！

沈阳味奥调味食品有限公司 真材实料好味道 www.51weiao.com 400-827-6116