

黑椒风味料-傻瓜化做菜 即烹调调味料招商

产品名称	黑椒风味料-傻瓜化做菜 即烹调调味料招商
公司名称	上海味加味食品科技有限公司
价格	170.00/箱
规格参数	品牌:味加味 商品条形码:435435 卫生许可证:QS311903070197
公司地址	上海市闵行区虹梅南路4999弄4号A座三层
联系电话	86 021 33896011 15000621071

产品详情

品牌	味加味	商品条形码	435435
卫生许可证	QS311903070197	产品标准号	Q/RAAD0001S-2009
净重	45 (g)	原料与配料	家庭炒菜料
保质期	12 (个月)	原产地	上海
生产厂家	上海味加味	储藏方法	阴凉干燥
规格	360包/箱	生产日期	2010
售卖方式	包装	特产	是

黑椒风味料

黑椒烤翅/牛排/黑椒牛柳

black pepper seasoning

图片仅供参考 净含量：35克

黑椒烤翅

- 1、整包料倒入小碗，用2汤匙（约30毫升）冷水搅成糊状。
- 2、调料糊与500克鸡翅混合，腌制12小时。期间须翻动几次。
- 3、腌好的鸡翅放入烤箱或微波炉，按功率、原料多少调整时间，烤熟即可。

黑椒牛排

- 1、整包料倒入小碗，用2汤匙（约30毫升）冷水搅成糊状。
- 2、500克牛肉切成约1厘米厚的薄片,用刀背锤松后放入调料糊，腌制20分钟。期间须翻动几次。
- 3、用中小火将腌好的牛排煎熟即可（熟的程度可依个人喜好）。

黑椒牛柳

- 1、整包料倒入小碗，用3汤匙（约50毫升）冷水搅成糊状。
- 2、牛里脊切成3-4厘米长条，倒入调料糊，腌制15分钟。
- 3、将牛柳入热油中炒至七成熟，再放入小青椒等配菜，一起炒熟即可。

产品编号：1015

炒菜料系列-全国地级独家代理商招商中。。。

即烹型调味料是以多种香料为原料，经特殊的风味设计，以一定的配方，进行工业化规模生产的新型复合粉料类调味产品。具有快捷化炒菜、味到好、口感佳、质量规范统一的特点，是针对中国家庭或中式餐饮业中菜肴的烹调或佐餐，使得炒菜更加标准化，中餐标准化；“即烹”乃立即、快速烹饪之意，我们的上百种即烹调味料系列，目的就是快速、方便制作地道美味来，在现代生活、餐饮业中发挥着越来越重要的作用。目前，我国即烹型调味料的年产销量为150万吨。但对于一个人口数为13亿的大国来说只是满足了整体需求的一小部分所以即烹型调味料行业已经成为我国经济生活中发展最快、最有潜力的产业之一。

产品实力（超过100个口味，适应不同地方口味；目前推出25种以上家用中餐调味料，即快捷炒菜料，并且每个月推出4-5种新品，适合南北方口味，同时随时有应季产品推出。可对应做上百种菜肴。）

麻辣豆腐调味料、五香蒸肉米粉、红烧肉调味料、炸鱼粉调味料 酸辣汤料 奥尔良调味料 黑椒调味料
蜜汁调味料 回锅肉调味料 鱼香肉丝调味料 重庆辣子鸡调味料 糖醋排骨调味料 香辣牛肉汤料
浓郁炖鸡汤料 香辣炸粉调味料 蒜香炸粉调味料 五香炸粉调味料 孜然炒菜调味料 和风咖喱调味料
十里香小龙虾调味料 微波麻辣鸡翅调味料 麻辣猪蹄调味料 酸辣炒菜料 肉骨茶汤料 香炖鸡汤料
香菇鸡茸汤料 黑椒酸辣汤料 麻辣粉蒸肉料 麻辣炸粉
海鲜炸粉。。。。。。。。。。100种之多，不断开发中。

、争做中国家用炒菜料第一品牌

招商咨询电话：021-60899917 招商值班电话：15000088177 张先生

商机确定，越早加入，越早受益，排他性独占当地受益。