

# 红油辣椒油 川菜辣椒油调料 辣椒油凉菜调味料

产品名称	红油辣椒油 川菜辣椒油调料 辣椒油凉菜调味料
公司名称	万高达味食品有限公司
价格	2.00/袋
规格参数	万高达味:辣椒油
公司地址	四川省绵阳市经开区二环路南段169号
联系电话	0816-2290711 18048900694

## 产品详情

### 红油辣椒油 川菜辣椒油调料 辣椒油凉菜调味料

万高达味系列调料是我公司精选著名川菜烹调方法，用传统工艺和名贵原材料，由我公司调料专家精心研制制作而成的，公司经营的品种有：

1、方便面、方便粉丝调味包（麻辣、酸菜等）2、面食调料：重庆小面调料、红烧牛肉面、老母鸡汤面调料、香辣牛肉面调料、麻辣面调料、番茄面调料、老坛酸菜面调料、云南过桥鸡汤米线调料、四川酸辣粉调料、绵阳牛肉米粉调料。

3、系列调料：鱼香肉丝调料,鱼香肉丝调料,酸辣粉调料,水煮肉片调料,炒川菜调料,四川烧菜调料,土豆烧鸡调料,大盘鸡调料,烧鸡鸭兔调料,粉蒸排骨（肉）调料。

4、火锅料：牛油麻辣、清油青花椒。

5、鱼料：青花椒鱼调料、水煮鱼调料、酸菜鱼调料、麻辣鱼调料。

6、凉拌\干拌：、口水鸡调料、夫妻肺片、凉面调料、担担面调料、炸酱面调料、香辣味拌面调料、红烧牛肉拌面调料、番茄牛肉拌面调料、老坛酸菜拌面调料、川北凉粉调料,香辣凉粉调料,香辣凉粉、伤心凉粉（爆辣凉粉）、风味豆豉。

7、高汤\卤料：牛肉高汤浓缩汤料、鸡肉高汤浓缩汤料、猪骨高汤浓缩汤料、卤肉料。

1、川菜系列：锅中放入适量油加热，将肉块在锅中炒约3-5分钟，锅中在加入川多牌系列调料炒匀，加入适量水和其余烹调蔬菜，煮熟即可食用。

2、火锅鱼料系列：锅中放入适量油加热，将川多牌系列调料在锅中炒约3-5分钟，加入姜葱蒜等，注意骨头汤或清水，煮沸后涮煮食物即可！

3、拌料系列：将川多牌系列调料直接放入食物中拌匀即可使用！

我公司还可以根据客户要求特别定制不同风味的调味料，现面向全国诚招代理加盟商！欢迎直接联系购买或咨询