

连云港酱料 酱料生产 无锡星源食品

产品名称	连云港酱料 酱料生产 无锡星源食品
公司名称	无锡市星源食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号
联系电话	13806182910

产品详情

鸡公煲做为与黄焖鸡米饭相近又有区别的一道菜，以麻辣鲜香的口味深受很多人的喜爱，鸡公煲可以吃干锅也可以做涮菜，原味干锅的醇香配合火锅的旖旎尽在口中保证您一吃难忘，惠欣源鸡公煲酱料添加十几种中1草1药，制作出的鸡公煲口感醇厚，香辛料味渗入鸡块中，连云港酱料，食后另人回味无穷。黄焖鸡酱料，黄焖鸡与鸡公煲都是用煲的，所以店内可以搭配销售，冬季正是鸡公煲火热的时节。

你所说的酱，实际上就是麻辣串的味道添加剂，配制方法很简单：

配料：辣椒粉、鲜辣粉、胡椒粉、花椒面、咖喱粉、味精（鸡精）、白糖、酱油。

配制：取辣椒粉50克、鲜辣粉25克、胡椒粉10克、花椒面10克、咖喱粉5克、味精10克、白糖15克，酱料生产，先将配料拌匀，倒入酱油将配料拌成半干状，然后将2 - 3两食用油入锅烧热，稍许冷却后倒入配料中拌匀即可。

一般来说，这种辣酱就是这样调制的，当然，可根据个人喜好和口味，还可加入蒜泥、芝麻酱、适量香油等。你可自己试试，味道都差不多。

这种酱绝1对要用油，要不能酱的味道就差多了，你看卖家的酱盘里尽是油，否则不好看，显不出油亮油亮的光泽。

中文名称: xo酱是香港发明的一种调味料，采用数种较名贵的材料研制而成。xo酱首先出现于1980年代香港一些高1级酒家，并于1990年代1开始普及化。

xo酱的材料没有一定标准，但主要都包括了瑶柱、虾米、金华火腿及辣椒等，味道鲜中带辣。

出处: 美味方便酱

类别: 菜谱

【简介】

xo酱选用上等干贝(江瑶柱)、虾干、火腿等材料精制而成，食法千变万化。xo酱既为餐前或伴酒的小食，亦适合伴食各款佳肴、中式点心、粉面、粥品，更可用于烹调肉类、蔬菜、海鲜、豆腐、炒饭等等，堪称酱料中的xo。

制作方法

【材料】

干贝150克、比目鱼3片、火腿75克、虾米20克、大蒜10瓣、辣椒3个

调味料

酒2大匙、蚝油4大匙、糖1大匙、胡椒粉1/2茶匙、干贝汁1杯

【作法】

- 1.干贝洗净、泡软，连同水一同入锅蒸半小时取出，撕碎备用。
- 2.比目鱼用一碗油以小火炸酥，捞出后切碎；其他材料分别切碎。
- 3.用一碗油先炒蒜末，再放入干贝及其他材料拌炒均匀，待香味散出时加入所有调味料，炒匀后以小火熬煮半小时。
- 4.待汤汁收至稍干，酱料定制，水分已吸收且锅内溢出油时即可盛出，装罐。

【制作小秘诀】

- 1干贝是这道酱料的主材料，但是不需用太大颗粒的干贝制作，也不能太小，以色泽金黄、外表光润、大小适中的干贝最为适用。
- 2干贝蒸好可以撕成丝后直接炒，切碎则可增加分量，酱料OEM代加工，并且较容易与配料融合。
- 3装罐保存的干贝酱一定要让油没过酱料，以免酱料太干；每次夹取时要用干净的筷子或汤匙，不要沾到生水，可保存1个月之久。
- 4如果能买到马友咸鱼最好；火腿要先煮过一次，去除多余的咸味再切碎，否则不但咸，还会有腥味。

连云港酱料-酱料生产-无锡星源食品(推荐商家)由无锡市星源食品厂提供。连云港酱料-酱料生产-无锡星源食品(推荐商家)是无锡市星源食品厂(www.wxsyspc.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：徐总。