

炸鸡酱代加工 炸鸡酱 无锡市星源食品厂

产品名称	炸鸡酱代加工 炸鸡酱 无锡市星源食品厂
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

(三)麻酱小料做法

麻酱汁500克(先用高汤将麻酱化开，搅成稍稠的麻汁酱)，生抽王100克，炸鸡酱代加工，辣椒油50克，炸鸡酱OEM，花椒油10克，卤虾油70克，豆腐乳1汁75克，鸡粉30克，花生酱50克，味精、急汁各20克，精盐15克。

上述原料混合搅匀即可。

南门涮肉的秘1制小料成分：麻酱、韭菜花、酱豆腐、蚝油、芝麻油

(四)蒜泥小料做法

蒜泥300克，鸡精5克，炸鸡酱，精盐8克，鸡粉3克，芝麻油75克，高汤100克。上述原料混合搅匀即可。

(五)海鲜汁小料做法

高汤1.2千克，味精200克，鸡精85克，冰糖、海鲜酱油各180克，生抽400克，果仁蓉200克，海鲜酱460克，炸鸡酱代工，枣花蜜汁50克，姜汁30克，蒜蓉、葱蓉各50克。

混合放入锅中烧开小火熬10分钟即可。

(六)孜然香辣小料做法；1、锅上火注入色拉油3千克、红油2千克烧至四成热下入三蓉(葱、姜、蒜各150克)小火炒出香味。黄焖鸡酱料

2、然后放入三五香辣酱蓉1千克，老干妈辣酱、果仁蓉各500克，孜然粉300克，焙香的面包糠1千克炒香。

3、至水汽干时再倒入味汁2千克，继续炒30分钟。

4、至油水相溶时加入鸡粉、白糖各50克，味精75克，精盐35克，搅匀即熄火。黄焖鸡酱料

(七)鲜椒小料做法

1、锅上火，加色拉油350克、辣椒油50克。

2、烧至四成热时，放鲜红椒蓉500克、蒜泥100克、葱蓉75克。

3、炒香时间约15分钟，再加海鲜酱50克炒匀，接着加入高汤200克、白糖50克、味精30克、精盐20克。

4、炒匀且原料相溶后即可出锅。

辣椒粉是红色或红黄色，油润而均匀的粉末，是由红辣椒，黄辣椒，辣椒籽及部分辣椒杆碾细而成的混合物，具有辣椒固有的辣香味，闻之刺鼻打喷嚏。正宗的应该用石臼捣出来的，也可以直接用干辣椒，放在太阳下爆晒或是用文火在锅里焙干后捣成粉状。

辣椒粉制作过程

1. 将干辣椒剪成小段 将剪好的干辣椒与花椒桂皮小茴香一起翻炒到辣椒脆香

2. 炒好的原料凉一会 然后放入研磨杯中 加少许芝麻一起研磨成粉状

备注：

1. 研磨好的辣椒面要彻底晾凉以后才能装入密封袋保存 否则容易回潮变质

2. 辣椒面可以用来炒菜 偶家多是用它来做辣椒油（用热油浇在上面拌匀即可）

3. 知道大家一般都是直接磨成粉的 其实干辣椒还是含有少量水份的 经过炒制的干辣椒不仅容易研磨成粉能延长保质期 而且会更香呢！

1、正宗日本天妇罗沾酱

材料 白萝卜、酱油

作法 白萝卜弄成泥，加酱油，拌匀即可

2、腐乳酱汁(鸡排腌汁)

材料 红腐乳60克、料理米酒10CC、糖1茶匙、味精1/2茶匙、蚝油1大匙
姜末5克、小苏打1/4茶匙、水50CC、蒜末20克

作法 将所有材料放入果汁机内打约30秒盛碗即可

3、香柠腌汁(鸡排腌汁配方)

材料 柠檬1颗、糖1茶匙、盐1/4茶匙、小苏打1/4茶匙、水30CC 料理米酒1大匙

作法 将柠檬压汁，再和其余材料放入果汁机内，打约30秒盛碗即可。

4、传统鸡排腌汁

材料 葱末20克、姜末10克、蒜末40克、五香粉1/4茶匙、味精1茶匙
酱油膏1大匙、小苏打1/4茶匙、水50CC、料理米酒1大匙

作法 将所有材料放入果汁机内打约30秒盛碗，再放入鸡排肉将其两面均匀沾上腌汁，静置约30分钟即可

炸鸡酱代加工-炸鸡酱-无锡市星源食品厂(查看)由无锡市星源食品厂提供。炸鸡酱代加工-炸鸡酱-无锡市星源食品厂(查看)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。