

鸡公煲酱制造 鸡公煲酱 星源食品厂

产品名称	鸡公煲酱制造 鸡公煲酱 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，鸡公煲酱生产，搅成稍稠的麻汁酱)，生抽王100克，辣椒油50克，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，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，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，鸡公煲酱制造，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。

酱料代加工厂家说明关于粉包；有的方便面厂标著，粉包是用鸡精，牛肉精等原材料制成的。在这里我有必要普及一下鸡精，牛肉精的常识。鸡精，牛肉精是以鸡粉，牛肉粉为主要生产原料的，按照我国现行的鸡粉，牛肉粉国家标准SB/T10415的规定：鸡粉，牛肉粉必须是由鸡肉，牛肉或由它们的抽提物制成的，但没有规定具体的含量。其它的到有规定，如氯化物{食用盐}小于等于45%，谷氨酸钠{味精，味素}小于等于10%，鸡公煲酱供应，其中可添加糊精等，也就是说按这样标准生产的产品都算合格。把鸡粉，牛肉粉买回来，在加一些食用盐，味素，香精等原料，就是标准的鸡精，牛肉精了。如果按这个比例将鸡粉，牛肉粉分配在几克的粉包中，那只有沾筷子头那么点份量了。网友们所吃的红烧牛肉面，红烧排骨面里肉的含量以微克为计量单位，甚至有的产品一点都没有，有的那只是看着精美的包装图案，独自的自己精神享受，鸡公煲酱，或者是自怜了。这样分析，大家应该是一目了然了吧？如果那位网友在吃方便面时能吃出鸡，牛的味道，那一定是你的鼻子非常好使，或者准确一点说是香精的质量非常的好。

联合国粮农组织提出“一荤、一素、一菇”健康饮食习惯后，菇类即食产品越来越多，其中香菇酱是以香菇为主要原料，再配以黄豆酱、甜面酱、芝麻、花生、调和油、五香粉、姜、盐、白砂糖等配料调和而成的即食调味品。可搭配各类中西点心、粉面、粥品、米饭、日本寿司等。香菇酱是以香菇为主要原料，再配以黄豆酱、调和油、五香粉、姜、盐、白砂糖等配料调和而成的即食调味品。口味有五香、香辣、麻辣、豆豉、八宝等多种选择。

鸡公煲酱制造-鸡公煲酱-星源食品厂由无锡市星源食品厂提供。鸡公煲酱制造-鸡公煲酱-星源食品厂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。