

拌饭酱供应 拌饭酱 星源食品厂

产品名称	拌饭酱供应 拌饭酱 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

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，拌饭酱，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，拌饭酱生产，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。

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，拌饭酱供应，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

中国的酱是中国人日常生活中重要食品，有着悠久的历史 and 独特魅力，并且早已传播到海外。随着改革开放以及西方科技与文化的进入，西方人常用的酱料也大量进入中国，对中国人的生活产生了一定的影响。因此，本文从中西方酱的含义与历史、分类与制法、地位与作用等方面，对中国和西方的酱文化进行了比较研究，以取长补短、兼收并蓄，促进中国酱文化和餐饮业的进一步发展，丰富中国人的饮食生活。

拌饭酱供应-拌饭酱-星源食品厂由无锡市星源食品厂提供。拌饭酱供应-拌饭酱-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。