

# 南益食品 南阳炖卤肉料 炖卤肉料

产品名称	南益食品 南阳炖卤肉料 炖卤肉料
公司名称	邢台市南益食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南和县三召乡西三召村北（邢临公路21.5公里处、高速桥北）
联系电话	13700390964

## 产品详情

### 炖卤肉料包使用方法

邢台市南益食品有限公司为您介绍

每小包20g，加入3升水（5-6斤），加入50克冰糖，50毫升老抽，50毫升生抽，适量食盐，一块老姜和一块五花肉（250g），3-7斤食材水开后转小火慢煮30分钟左右，直至食材熟透，停火后焖10-15分钟，即可食用。

卤水可重复使用2-3次，洛阳炖卤肉料，第1次味道不会太香，后面两次卤水越卤越香，剩下的卤水和卤料包，冷却后，捞干净杂质放入冰箱保鲜留至下次使用。

炖卤食物时：可加入麻椒、辣椒或泡小米辣增加麻味和辣味

本品可炖卤猪肉、排骨、牛肉、羊肉、鱼肉、鸡肉，鸡蛋、豆制品、素菜

本品可作为黄焖鸡的配料，在高压锅压制黄焖鸡时加入适量的卤水。味道会更鲜美。

### 南益食品炖卤肉料

邢台市南益食品有限公司为您介绍

卤肉时红辣椒和香叶也是不可缺少的，红辣椒可以去腥调味，一般放一个红辣椒，两片香叶就可以了。

桔子皮也要放几片，桔子皮可以使肉熟的更快，而且可以增加卤肉的香味。

葱，姜，蒜是不可缺少的，葱10克切成段，姜5克洗净切成片。

蒜也可以放几瓣，南阳炖卤肉料，多点少点都可以，看自己的喜欢。

盐5克，白糖10克，料酒，生抽各10克，老抽3克，味素2克，耗油10克，开封炖卤肉料，茴香2克放入碗中备用，卤肉料准备好了，可以做卤肉了。

邢台市南益食品有限公司为您介绍

食品用料五花肉600g，清油250g，八角25g，桂皮15g，小茴15~25g，甘草10g，三奈10g，甘菘3~5g，花椒20g，砂仁10g，草豆蔻5g，草果15g，丁香5~15g，生姜100g，大葱150g，绍酒100g，炖卤肉料，酱油100~200g，冰糖350~500g，味精15g，精盐350~500g，鲜汤5000g，纱布袋2个。  
卤药包配方：八角、桂皮、小茴、甘草、三奈、甘菘、花椒、砂仁、草豆蔻、草果、丁香。

南益食品(图)-南阳炖卤肉料-炖卤肉料由邢台市南益食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。邢台市南益食品有限公司(nanyifood.com)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为机械加工较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!