

# 炖卤肉料 南益食品

产品名称	炖卤肉料 南益食品
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

邢台市南益食品有限公司为您介绍炖卤肉料

陈皮：风干的橘子皮，汤里放几片陈皮，不仅能改善味道，炖卤肉料，能起到缓解胃部不适、治疗咳嗽痰多的作用。所以陈皮不光是香料，它也有一定的药用价值。

丁香：为食物增加芳香，味辛辣有有麻舌感！

香叶：在炖菜，炖肉，卤肉受欢迎的一种调料品，它给菜肴带来香味芬芳，但略有苦味！

欢迎新老顾客前来致电！

### 炖卤肉料

邢台市南益食品有限公司为您介绍

准备500克梅花肉放入碗中，加少许姜丝，两勺酱油，翻拌均匀腌制两小时。准备香料：花椒，姜，茶叶，香叶，桂皮，干辣椒，八角，茴香，陈皮。锅中加水，放入香料，加两勺生抽，两勺老抽，搅拌均匀。加入一小勺盐，盖上盖子慢煮30分钟，煮出香味，放入腌好的梅花肉，转中火加盖煮熟，炖卤肉料如何使用，肉就煮好了。捞出沥干水，放在案板上，温热不烫手后切成大小厚薄均匀的片。调配蘸料：半碟蒜泥，适量香醋，香油。

## 邢台市南益食品有限公司为您介绍

胡椒：胡椒用于烤，煎之类的肉食。胡椒，炖卤肉料40g，因其辛辣似椒，故得椒名。胡椒的气味能增进食欲。胡椒也分白胡椒和黑胡椒，炖卤肉料，黑白胡椒是同一种东西，只是采摘的时机不一样，白胡椒比黑胡椒辛辣味更重一些。

孜然：烧烤中必备的一种香料，独特的味道，让人欲罢不能。孜然在做牛羊肉，可以祛腥解腻，并能令肉质更加鲜美芳香，增加人的食欲。堪称调料品之王！

### 炖卤肉料-

南益食品(查看)由邢台市南益食品有限公司提供。邢台市南益食品有限公司 ( nanyifood.com ) 是河北邢台,机械加工的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在南益食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创南益食品更加美好的未来。