

自制炖卤肉料批发 宁夏炖卤肉料批发 南益食品炖卤肉料批发

产品名称	自制炖卤肉料批发 宁夏炖卤肉料批发 南益食品炖卤肉料批发
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

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，自制炖卤肉料批发，多点少点都可以，秘制炖卤肉料批发，看自己的喜欢。

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

炖卤肉料

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，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，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！

邢台市南益食品有限公司为您介绍

有些香料的香味浓一些，异味淡些，如八角，桂皮，小茴香等，有些香料的香味淡一些，异味重一些，如草果、白蔻、草寇等，有些香料有苦味，如山奈、木香等，所以在我们做卤菜配方的时候，通常是香味浓而异味淡的香料用量稍大一些，香味淡而异味重的香料用量相对偏小一些；同时我们还要根据卤制的原材料的特性来使用香料，比如卤猪肉，八角、桂皮、小茴香等用量偏大，牛羊肉炖卤肉料批发，鸡肉则是白芷、良姜、八角用量偏大，兔肉则是八角、陈皮、干姜用量偏大，如果再要考虑到卤肉需要体现出本身的肉香味，那香料的用量就需要有定量了，以香料味不掩盖住肉香味为原则。从这些角度来说，配方中各种香料的用法和用量才有了区别。

自制炖卤肉料批发-宁夏炖卤肉料批发-南益食品炖卤肉料批发由邢台市南益食品有限公司提供。自制炖卤肉料批发-宁夏炖卤肉料批发-南益食品炖卤肉料批发是邢台市南益食品有限公司（nanyifood.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：张二虎。