

炖卤肉料 南益食品优质商家 秘制炖卤肉料

产品名称	炖卤肉料 南益食品优质商家 秘制炖卤肉料
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

邢台市南益食品有限公司为您介绍

卤肉就是我们说的卤味，大家都非常的喜欢，很多人都爱吃，卤肉一般选用猪肉，做出来的味道也是非常的不错，口感丰富，入口即化，肥而不腻；卤制品非常的健脾开胃，还可以增加食欲，所用的原料也可以满足人们蛋白质和维生素的需求，青少年食用还可以增加记忆力，秘制炖卤肉料，促进发育，改善缺铁性的贫血。在饭店经常见到各种卤味，每次去都要吃上一盘，百吃不厌，也有很多人自己在家卤制猪肉，但是没有饭店做出来的好吃

欢迎致电邢台市南益食品有限公司！

香料对卤肉的香味影响究竟有多大？

邢台市南益食品有限公司为您介绍

对于很多卤菜新手来说，总是千方百计想去寻找一些所谓的卤菜秘方，每天在网上搜集一些香料配方，香料文章等，但是到最后才发现自己也被那些文章或者秘方弄糊涂了。其实，卤菜中香料的使用没那么复杂，香料不是决定卤菜好吃与否的唯一因素。真正好吃的卤菜，是要留住食材的本味，

八角：20克，桂皮15克，草果10克，山奈10克，丁香2克，炖卤肉料价格，小茴香20克，白芷10克，白扣15克，草寇15克，陈皮15克，甘草10克，香果20克，当归10，香叶10克，良姜10克，另加干香菇20克，花椒20克，这个量在干杂店不好称重配比，朋友们可以增加倍数，然后拿回去自己分均，或者让老板帮你打碎拌匀（注意不是打细，炖卤肉料，只是打成大颗粒即可），根据卤水比例秤重使用，比如起10斤卤水，香料减半即可。

邢台市南益食品有限公司为您介绍

- 1、这款卤肉以香辛料和肉为主要原料加工而成，其成品质地适口、润而不腻，炖卤肉料，不但营养丰富，还能开胃健脾、促进食欲，是老少皆宜的美味佳肴；
- 2、传统的卤肉做法需要较长时间的炖煮，对于上班族来说过于耗时耗力。因此小编将这个卤肉秘方改良采用焖烧锅制作，只需烧开卤水10分钟，便能可以离火自煮，解放双手，既省电又省时省力；
- 3、猪肉营养比较全面，含有钙、蛋白质以及铁质元素，适当食用猪肉可以起到一定的增强免疫力以及抗病能力的功效。

炖卤肉料-南益食品优质商家-秘制炖卤肉料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）是从事“烧烤调味料,卤肉调料”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：张二虎。