

餐饮辣椒酱公司电话 甘孜餐饮辣椒酱 湖南辣之源

产品名称	餐饮辣椒酱公司电话 甘孜餐饮辣椒酱 湖南辣之源
公司名称	湖南省辣之源食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖南长沙市雨花区高桥大市场现代商贸城3栋
联系电话	18874734653

产品详情

餐饮辣椒酱？餐饮辣椒酱哪家好？来辣之源选餐饮辣椒酱，餐饮辣椒酱公司电话，错不了！餐饮辣椒酱，餐饮辣椒酱价格，餐饮辣椒酱批发，餐饮辣椒酱厂家认准辣之源餐饮辣椒酱实力厂，湘菜调料原料专家，辣之源专注湘菜调料15年，支持连锁餐饮行业定制调料品，可贴牌生产各种调味料，自建16000平米厂房，库存现货，品质可靠！

制作剁辣椒的材料:

主料:鲜红或鲜青小尖椒(分量要看你选取的坛子的大小);

调料:盐适量。

- 1、先将鲜椒连蒂子洗干净，再放到阴凉处晾干水，剪掉辣椒蒂子;
- 2、将鲜椒切碎，一边拌入盐一边切有条件的可以用专用铲刀、铲桶工具剁碎;
- 3、将剁好的辣椒装入密封容器，坛子是上乘的，甘孜餐饮辣椒酱，然后要浇上白酒，酿造谷酒会比较好;洒入适量的食用盐。
- 4、密封一个月以上才能出味，虽然隔天就能吃，但是剁辣椒吃的不仅仅是辣，其特殊风味需要时间，就像酒越陈越香。

餐饮辣椒酱？餐饮辣椒酱哪家好？来辣之源选餐饮辣椒酱，错不了！餐饮辣椒酱，餐饮辣椒酱价格，餐饮辣椒酱批发，餐饮辣椒酱厂家认准辣之源餐饮辣椒酱实力厂，湘菜调料原料专家，辣之源专注湘菜调料15年，餐饮辣椒酱配料物流，支持连锁餐饮行业定制调料品，可贴牌生产各种调味料，自建16000平米厂

房，库存现货，品质可靠！

【金标生抽】生抽是酱油的一种，是以大豆或黑豆、面粉为主要原料，人工接入种曲，经天然露晒，发酵而成的，颜色比较淡并且呈红褐色。生抽是用来做一般的烹调用的，味道较咸。生抽主要是用来调味，颜色淡，故做一般的炒菜或者凉菜的时候用得比较多。以优质黄豆和面粉为原料，经发酵成熟后提取而成。色泽淡雅醇香，酱香浓郁，味道鲜美。

餐饮辣椒酱？餐饮辣椒酱哪家好？来辣之源选餐饮辣椒酱，错不了！餐饮辣椒酱，餐饮辣椒酱价格，餐饮辣椒酱批发，餐饮辣椒酱厂家认准辣之源餐饮辣椒酱实力厂，餐饮辣椒酱品牌推荐，湘菜调料原料专家，辣之源专注湘菜调料15年，支持连锁餐饮行业定制调料品，可贴牌生产各种调味料，自建16000平米厂房，库存现货，品质可靠！

剁椒鱼头是一道名湘菜，其实剁辣椒除了蒸鱼头，用途太多了。剁辣椒是湖南人的饮食里万万不可缺少的一部分，炒菜用、蒸菜用、拌菜用，吃面要加、吃粉要加、甚至吃米饭也要加。

餐饮辣椒酱公司电话-甘孜餐饮辣椒酱-湖南辣之源(查看)由湖南省辣之源食品有限公司提供。湖南省辣之源食品有限公司(www.lzy.net.cn)位于湖南长沙市雨花区高桥大市场现代商贸城3栋。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前辣之源在调味酱中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。辣之源取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。辣之源全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。