

黄石餐饮辣椒炒肉酱油 辣之源调味品

产品名称	黄石餐饮辣椒炒肉酱油 辣之源调味品
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

【经典湘菜-辣椒炒肉】

这道卖相不佳的菜肴，是湖南农家每家每户必吃的招牌"土菜"。主料是辣椒和猪肉，主要烹饪工艺是炒。

辣椒：

1. 辣椒含有丰富的维生素C，可以控制心脏病，餐饮辣椒炒肉酱油价格多少钱，降低胆固醇;
2. 辣椒含有较多有益人体的物质，可预防其他慢性疾病;
3. 吃饭不香、饭量减少时，在菜里放上一些辣椒就能改善食欲、增加饭量;
4. 辣椒具有强烈的促进血液循环的作用，餐饮辣椒炒肉酱油批发报价，可以改善怕冷、寒冻等症状;
5. 辣椒含有一种特殊物质，能加速新陈代谢达到燃烧体内脂肪的效果，从而起到减肥作用;这种物质对皮肤有很好的美容保健作用，是女性的"补品"。

瘦猪肉：

猪肉含有丰富的优质蛋白质和必需的脂肪酸，并提供血红素(有机铁)和促进铁吸收的半胱氨酸，黄石餐饮辣椒炒肉酱油，能改善人体机能。

酱油是介于生抽和老抽之间的一种调味品，比生抽颜色深一点，比老抽味道鲜美一点。

酱油的种类也颇多，蒸鱼豉油，红烧酱油，海鲜酱油等等，一般要根据不同的菜选择不一样的酱油。

辣之源土豪金酱油采用优质东北大豆和小麦粉等原料，经现代工艺酿造，产品性能稳定，效果明显，酱香醇厚绵柔，上色红亮持久，是餐饮创新，策划的佳品。擅长小炒，干煸，红烧和炖煮。适用于餐饮，酒店，私房菜馆，家庭厨房。

【辣椒炒肉什么时候放酱油很关键？】

我们在炒肉的时候，酱油什么时候添加最适宜？其实最正确的方法是在出锅前的10秒钟加入酱油，这样酱油不仅能够均匀的给猪肉上色，还能起到提鲜的作用。

接下来就看一看青椒炒肉的正确做法：

第1步：首先将准备好的五花肉清洗干净后切成片，把洗好的辣椒切成块状备用。

第2步：把大蒜去皮，切成末，在锅中加入食用油，用火烧热。

第3步：当油温5成热时，餐饮辣椒炒肉酱油品牌哪家好，把准备好的青椒放入锅中煸炒。

第4步：在锅中加入准备好的蒜末，炒出香味后加入五花肉，翻炒至变色。

第5步：再加入盐和料酒，用锅铲继续翻炒几下，给猪肉调味，上色，去腥。

第6步：最后加入酱油，大火翻炒几下即可出锅。

黄石餐饮辣椒炒肉酱油-辣之源调味品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。