

凉山海鲜黑胡椒酱 业吉轩食品厂家直销 海鲜黑胡椒酱生产厂家

产品名称	凉山海鲜黑胡椒酱 业吉轩食品厂家直销 海鲜黑胡椒酱生产厂家
公司名称	山东领创宏图餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省济南市历城区华龙路
联系电话	18660117203

产品详情

山东领创宏图食品有限公司（领创宏图食品）注册资金500万元，旗下拥有东营领zui大的黄焖鸡酱料生产厂家，现在面向全国招代理商和餐饮代工企业，价格低，品质好，现在领创宏图的黄焖鸡酱料代理商已经遍及山东，河北，河南，江苏，浙江，上海，南京等全国大部分地区。经过几年的不断发展，规模不断壮大，凉山海鲜黑胡椒酱，食品生产许可，出口食品生产企业备案等相关证件一应俱全。新建工厂占地面积80000平方米，拥有20000平方米现代化生产车间，分为固态和半固态调味料生产线。

吃黑胡椒的时候还要注意，因为黑胡椒是不能高温油炸的，所以说在吃黑胡椒的时候，我们应该在菜肴或汤羹马上要出锅的时候，加上少许的黑胡椒，而且在黑胡椒中含有的挥发油是非常多的，特别是和肉食一起煮的时间是不能太长的，这样才可以避免香味出现挥发的情况，同时黑胡椒在保存的时候，一定要放到密封的容器中才行，这样才可以避免受潮和光照的情况产生。

黑胡椒是属于一种热性很强的食物，所以说吃黑胡椒的时候是容易产生上火的问题，对于发炎和上火的人来说，黑胡椒是应该避免吃的。同时黑胡椒是不适合和番茄酱、牛奶等一起吃的。

[转载需保留出处 - 苹果绿养生网] 黑胡椒的功效与作用：<https://www.pingguolv.com/sl/yingyang/169490.html>

山东领创宏图食品有限公司（领创宏图食品）注册资金500万元，旗下拥有东营领zui大的黄焖鸡酱料生产厂家，现在面向全国招代理商和餐饮代工企业，价格低，品质好，我们可以研发和代工市场上各个品牌的黄焖鸡酱料（例如杨铭宇黄焖鸡酱料，和惠祥黄焖鸡酱料，老友记黄焖鸡酱料等），现在领创宏图的黄焖鸡酱料代理商已经遍及山东，河北，海鲜黑胡椒酱配方，河南，江苏，浙江，上海，南京等全国大部分地区。经过几年的不断发展，规模不断壮大，食品生产许可，出口食品生产企业备案等相关证件一应俱全。新建工厂占地面积80000平方米，拥有20000平方米现代化生产车间，分为固态和半固态调味料生产线。

黑胡椒酱一般作为一种配料使用，也可以浇在牛排上吃。今天我们看看黑胡椒排骨是怎么做的吧！

材料：肋排，黑胡椒酱，现磨黑胡椒粉，大葱，姜，蒜，红椒，生抽，料酒，老抽，甜糯米酒，盐，鸡精

做法：第1步：首先把排骨焯水洗净。加生抽、料酒和1小勺现磨黑胡椒粉腌制30分钟。

第二步：大葱切成片，取三分之一跟姜蒜放一起。把红椒切成小块，与其余的大葱放在一起。

第三步：在炒锅里放100克油，烧热，下排骨过油。至排骨表面焦黄，出锅。炒锅内的油倒出，留少许底油，把大葱和姜蒜炒香。

第四步：下排骨炒匀。然后加甜糯米酒、老抽，炒匀。加水没过排骨，大火烧开转小火焖煮。将排骨焖煮到汤汁浓稠、收干水分，出锅。

第五步：把炒锅洗净，放少许底油，把红椒和大葱炒香。再转小火，下黑胡椒酱炒匀。

第六步：再下排骨，炒匀，放少许盐和鸡精调味，再撒少许现磨黑胡椒粉即可出锅。

山东领创宏图食品有限公司（领创宏图食品）注册资金500万元，旗下拥有东营领zui大的黄焖鸡酱料生产厂家，现在面向全国招代理商和餐饮代工企业，价格低，品质好，海鲜黑胡椒酱生产厂家，现在领创宏图的黄焖鸡酱料代理商已经遍及山东，河北，河南，江苏，海鲜黑胡椒酱批发，浙江，上海，南京等全国大部分地区。经过几年的不断发展，规模不断壮大，食品生产许可，出口食品生产企业备案等相关证件一应俱全。新建工厂占地面积80000平方米，拥有20000平方米现代化生产车间，分为固态和半固态调味料生产线。标准化生产设备及生产工艺已达到国际先jin水平。

【材料】

粗粒胡椒粉1小瓶、洋葱1个、蒜5瓣、姜3片黑胡椒酱

调味料

酒1大匙、AI酱4大匙、辣酱油3大匙、糖1大匙、盐1茶匙、水淀粉2大匙、奶油2大匙、色拉油2大匙

【作法】

1.洋葱、蒜、姜分别切碎，用2大匙奶油加2大匙色拉油一同炒香，再加入剩余的调味料(水淀粉除外)及1杯清水煮开后转小火熬煮。

2.待材料煮至软烂时，加入粗粒胡椒粉一同煮至入味，汤汁收至稍干时淋入水淀粉勾芡，即可盛出装瓶后冷藏。

凉山海鲜黑胡椒酱-业吉轩食品厂家直销-海鲜黑胡椒酱生产厂家由山东领创宏图餐饮管理有限公司提供。山东领创宏图餐饮管理有限公司（www.yejixuan.com）是一家从事“业吉轩黄焖鸡酱料,业吉轩老碗面酱料”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“业吉轩”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使山东领创宏图食品在调味酱中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！