

牛排黑胡椒酱加工厂 业吉轩食品质量保证 浙江黑胡椒酱加工厂

产品名称	牛排黑胡椒酱加工厂 业吉轩食品质量保证 浙江黑胡椒酱加工厂
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，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，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。各种调味料年生产能力达500000吨，生产总值达3亿元。

黑胡椒酱是什么黑胡椒酱是黑胡椒粉和各种调料合成的调味品。味道以咸，辣为主。黑胡椒酱特别百搭，不管是拌面条，拌米饭，还是煎块肉蘸着吃，或者和蔬菜放在一起炒着吃等，都是很棒的搭配。关键做饭的时间会大大缩短，几分钟就可以搞定，但口味却很棒，绝dui的快速省事还不糊弄。

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，牛排黑胡椒酱加工厂，品质好，现在领创宏图的黄焖鸡酱料代理商已经遍及山东，西餐黑胡椒酱加工厂，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，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。

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，意面黑胡椒酱加工厂，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，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。各种调味料年生产能力达500000吨，生产总值达3亿元。产品远销欧美日韩
澳大利亚，浙江黑胡椒酱加工厂，与国内外多家食品企业及商贸公司建立了长期稳定的合作关系

不要以为黑胡椒酱的标签只有“好吃”，其实它也有自己的营养价值。接下来，我们来了解一下黑胡椒酱的营养价值吧！

与所有的东方香料一样，胡椒有着悠长的用作香料和药liu的历史。味道更浓的荜拔通常是首xuan的药liu，不过荜拔和黑胡椒都被作为药liu使用。

治liao肠胃性疾病

黑胡椒子在印度是草药、悉达和尤那尼医学中的一种药liu。5世纪的《叙利亚医学之书》（Syriac Book of Medicines）指出胡椒（可能实际指的是荜拔）可治liao便mi、腹泻、耳痛、huai疽、心脏病、shan气、声嘶、xiao化不良、昆虫叮咬、shi眠、关节痛、gan病、fei病、口腔脓zhong、晒伤、龋chi与牙痛。在中医学中，黑胡椒可治liao寒痰、食积、脘腹冷痛、反胃、呕吐清水、泄泻、冷痢，亦可用于食物中du解du。

牛排黑胡椒酱加工厂-业吉轩食品质量保证-浙江黑胡椒酱加工厂由山东领创宏图餐饮管理有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东领创宏图餐饮管理有限公司（www.yejixuan.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为调味酱较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!