

正宗黑胡椒酱料餐饮酱料代加工 山东厨小乐质量保证

产品名称	正宗黑胡椒酱料餐饮酱料代加工 山东厨小乐质量保证
公司名称	山东厨小乐调味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省东营市广饶县花官镇工业园区
联系电话	18954683658

产品详情

搞好的黑胡椒酱放进电冰箱密封性冷冻储存（4 上下），可储存一周。

黑胡椒粉的质量决策了酱的味儿。酱里添加了一部分现磨黑胡椒碎，会让香气更浓厚更有层级。料汁要煮到适合的粘稠水平，假如太稀，正宗黑胡椒酱料餐饮酱料代加工，能够多煮一会儿，收湿水份。假如煮得太干，正宗黑胡椒酱料餐饮酱料代加工，就必须再加一点水稀释液一下了。一般而言，假如你是用于做为牛扒的浇汁，能够煮得稀一点。做为沾料和腌制料，则必须煮得稠一些。

烤鸡翅得话，在清洗擦水的鸡翅上抹上很厚黑胡椒酱，腌渍2-3个钟头就能够烤了。电烤箱左右火200，15-20分钟，公布前5分钟取下在鸡翅表层刷一层纯蜂蜜。

豆豉酱

口味：香辣中带有豆豉、蒜蓉的香味和陈皮的清香。

用途：主要给带子、生蚝、扇贝烧烤刷酱之用。

推荐指数：

用料：

生蒜蓉750克，炸蒜蓉150克，豆豉2500克，陈皮250克。

调料：

鸡精150克，糖250克，辣椒油500克，色拉油100克。

制法：

- 1、生蒜蓉冲水半小时，去掉蒜辣味，用毛巾吸干水分，入六成热油中小火浸炸至金黄，捞出控油。
- 2、豆豉剁成蓉；陈皮浸泡回软，陕西黑胡椒酱料餐饮酱料代加工，切成蓉，正宗黑胡椒酱料餐饮酱料代加工，待用。
- 3、锅入色拉油烧至四成热，下入陈皮炒香，然后下入豆豉中火炒香，再放入炸蒜蓉、鸡精、糖、辣椒油推匀，离火即成。

试验结果：

此酱汁豆豉味十分突出，添加陈皮更有解腻、增香的效果，非常好用。

鸡肉烧烤汁

口味：咸鲜，微辣。

用途：主要给鸡翅、鸡腿、翅中、翅尖烤制时刷酱之用。

推荐指数：

制法：

- 1、把圆葱切成小块，放入六成热油中炸至金黄，捞出控油，再放入搅拌机内搅打成泥，即成圆葱料。
- 2、将圆葱料、韩国烧汁、香其酱各20克，啤酒、糖色、李锦记蒜蓉辣酱各50克混合拌匀即成。

试验结果：

这款酱汁因为加入了啤酒和圆葱料，能够增加烤鸡翅的香味，所以比较适合北方客人。

正宗黑胡椒酱料餐饮酱料代加工-山东厨小乐质量保证由山东厨小乐调味食品有限公司提供。山东厨小乐调味食品有限公司（www.chuxiaole.com）实力雄厚，信誉可靠，在山东 东营 的调味酱等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领山东厨小乐和您携手步入辉煌，共创美好未来！