

西餐黑胡椒酱生产厂家 河源黑胡椒酱 领创宏图食品值得信赖

产品名称	西餐黑胡椒酱生产厂家 河源黑胡椒酱 领创宏图食品值得信赖
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。

一、黑胡椒意面

用料：小香肠、意大利面、猪肉、胡萝卜、小土豆、芦笋、洋葱、黄油、淀粉、黑胡椒酱。

做法：

- 1、黄油入锅小火烧热，放入洋葱炒出香味，猪肉剁碎，调入水淀粉，加入洋葱中炒熟。
- 2、锅中加入少量清水，稍沸后倒入少量黑胡椒酱，加入白砂糖勾芡成酱汁。
- 3、意面用白开水煮至9分熟，沥干倒入锅中与酱汁翻炒几下，西餐黑胡椒酱生产厂家，淋上少许淡奶油，即可出锅，小香肠入锅煎几下即可出锅。
- 4、配菜也用开水煮熟，再入锅稍加翻炒即可摆盘。不喜欢味道太淡可以再撒些黑胡椒粉

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。新建工厂占地面积80000平方米，西餐黑胡椒酱批发，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进水平。各种调味料年生产能力达500000吨，生产总产值达3亿元。

黑胡椒酱的功效：

黑胡椒酱由黑胡椒制成，西餐黑胡椒酱厂家，两者作用相同。黑胡椒酱具有温补脾肾的作用。它可以治li ao由脾肾xu寒造成的“鸡鸣泻”（指经常在早晨拉肚子），具体方法就是在头天晚上喝用黑胡椒调味的肉汤。

用黑胡椒酱做菜时要注意以下两点：一是与肉食同煮的时间不宜太长，因为黑胡椒中含有挥发油，受热时间太久会使它独特的香辣味挥发掉；二是足够高的热度可以让黑胡椒酱的味道更浓郁，因此做铁板类的菜肴效果更好。

关于黑胡椒酱的稀释方法就介绍到这里了，这个黑胡椒酱是可以直接吃的。

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

黑胡椒酱

原料：

粗胡椒粒100克，洋葱100克，蒜蓉、姜蓉各10克，料酒5克，酱块30克，辣椒油15克，河源黑胡椒酱，白糖、盐、水淀粉各适量。

做法：

- 1.洋葱洗净后沥干水分，切至碎末状；粗胡椒粒磨碎待用。
- 2.锅置火上，放入适量油烧热，放入洋葱末、蒜蓉、姜蓉炒香，再加入除水淀粉、碎胡椒粒外的所有材料，煮开后转小火熬煮。
- 3.待材料煮至软烂时，加入碎胡椒粒一同煮至入味，待汤汁渐渐收干时，加入水淀粉勾芡即可。

西餐黑胡椒酱生产厂家-河源黑胡椒酱-领创宏图食品值得信赖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，更矢志成为调味酱具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!