

正宗老碗面酱料生产厂家 山东厨小乐 阜新老碗面酱料生产厂家

产品名称	正宗老碗面酱料生产厂家 山东厨小乐 阜新老碗面酱料生产厂家
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

河南茄汁牛肉烩面

材料：牛肉300克，面饼4个，生抽，蒜，正宗老碗面酱料生产厂家，砂糖，葱，料酒，生粉，盐，鸡精，姜

做法：

- 1、牛肉洗干净切片加入少许、油、生抽、砂糖、料酒、生粉混合搅拌腌半个小时。
- 2、面饼下锅煮软捞起泡冷水晾干备用，牛肉先下锅炒至七八成熟盛起备用。
- 3、面条下锅加少许料酒爆炒片刻后，正宗老碗面酱料生产厂家，加入牛油、适量的茄汁、少许砂糖、盐以及鸡、精调味，过程中可加少许水翻炒均匀焖2-3分钟后炒均匀即可熄火。

岐山臊子面

材料：

- 1.臊子材料：猪五花肉500克，岐山粮食醋300克（可以用米醋代替），米酒60克，姜末、花椒粉、五香粉、辣椒粉、胡椒粉、盐、生抽、白砂糖、鸡精各适量。
- 2.配料：黄花、木耳、红萝卜、香干、西芹(只取茎部，不要叶子)、姜末、小香葱（或韭菜）、鸡蛋3个，辣椒油适量
- 3.岐山空心挂面500克（如没有超市卖的普通细挂面也可以）

做法：

【制作岐山臊子】：

- 1、猪五花肉带皮改刀切成2-3MM厚的薄片。
- 2、平底锅至火上中火加热，放入肉片炒至断生水、出油，烹入米酒，加姜末翻炒。
- 3、倒入米醋250克、生抽，加花椒粉、五香粉，大火烧开，转小火盖上锅盖烧30分钟。
- 4、转中火，加入辣椒粉、盐、白砂糖收汁，待汤汁红亮、浓稠，肉酸香浓郁时关火。

【制作配料】：

- 1、黄花、木耳提前泡发，洗净。黄花切1CM小段，木耳切细丝。
- 2、红萝卜、香干切拇指盖大小薄片，西芹切中间刨开切1CM见方小粒。
- 3、炒锅加入少量油烧热，爆姜末，放入黄花、木耳翻炒，加入生抽、盐炒炒熟，装盘待用。
- 4、炒锅放入少量油，放入红萝卜、香干、西芹加入醋快速翻炒，加盐出锅装盘待用。
- 5、鸡蛋打散，用平底锅摊成薄鸡蛋饼，切成小菱形片；小香葱切碎（或者韭菜切小细段）装盘待用。

【制作汤头】：

- 1、炒锅加水大半锅（因岐山哨子面要汤宽，所以水要加多些）烧开。
- 2、倒入剩余米醋，加生抽、盐、糖、鸡精、胡椒粉、花椒粉调制酸甜适中的汤头，关小火，保持汤头始终滚开。

【煮面】：

- 1、汤锅加水烧开，下细面煮开，关小火略煮2-3分钟（岐山空心挂面时间略短，普通挂面时间稍长），捞出盛入碗中。
- 2、加辣椒油，将岐山臊子、木耳黄花、红萝卜香干西芹、鸡蛋片、小香葱摆放面上，浇入热汤头。一碗热气腾腾、酸辣可口的岐山臊子面就做成了。

炸酱面是北方有特色的食物，也称为杂酱面，有一款有特色的成都炸酱面，尤其在炎热的夏天，阜新老碗面酱料生产厂家，一碗成都炸酱面下肚，怎可以用满足来形容，而由我公司山东厨小乐调味食品有限公司炸酱面调料是我公司精选烹调方法，用传统工艺和名贵原材料，正宗老碗面酱料生产厂家，由我公司调料专家精心研制制作而成的调料，原有的“麻，辣，鲜，香，甜，爽”等特色的基础上，不断创新，以独特、地道、鲜美的味道和安全放心的质量让餐饮老板满意，让餐饮顾客喜爱。使用万高达味牌调料来烹制食物，具有优雅、味道浓郁、麻辣爽口、回味悠长的特点。正宗老碗面酱料生产厂家-山东厨小乐-阜新老碗面酱料生产厂家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）位于山东省东营市广饶县花官镇工业园区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前山东厨小乐在调味酱中享有良好的声誉。山东厨小乐取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。山东厨小乐全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。