

# 黄山黑胡椒酱料生产厂家 山东厨小乐优质商家

产品名称	黄山黑胡椒酱料生产厂家 山东厨小乐优质商家
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

辣蒜酱口感：蒜香、辣，颜色鲜红色。主要用途：关键给绑带、生蚝、海蛎子烤串刷酱的用处。强烈推荐指数值：用材：熟蒜茸1000克。调味品：李锦记蒜蓉辣椒酱220克，味精15克，色拉油、辣椒油各25克。制作方法：1、生蒜末水冲三十分钟，除掉蒜甜味，备用。2、锅入色拉油烧至四成热，下入蒜末低火煸香后，正宗黑胡椒酱料生产厂家，转文火，下入李锦记蒜蓉辣椒酱爆锅出味，再下入味精炒匀，最终淋入辣椒油炒匀，出锅待彻底制冷后既成。

### 鱼香酱

口味：蒜香、辣，色泽鲜红。

用途：主要给烤带子、烤生蚝、烤扇贝刷酱之用。

推荐指数：

用料：

生蒜蓉1000克，姜末50克。

调料：

李锦记蒜蓉辣椒酱220克，鸡精15克，糖25克，色拉油、辣椒油各25克。

制法：

1、生蒜茸冲水半小时，去掉蒜辣味，待用。

2、锅入色拉油烧至四成热，下入蒜蓉、姜末中火煸香，然后转小火，下入李锦记蒜蓉辣椒酱煸炒均匀，再放入鸡精、糖推炒均匀，最后淋入辣椒油炒匀即可出锅。

注：

烤制前，正宗黑胡椒酱料生产厂家，还要往酱料中加入少许生蒜蓉和鲜柠檬汁。

试验结果：

此款酱汁颜色红亮，蒜味和辣味都恰到好处，黄山黑胡椒酱料生产厂家，相信无论是北方客人还是南方客人，正宗黑胡椒酱料生产厂家，都会喜欢这款酱汁。

果味烤肉汁

口味：果香味。

用途：主要用于烤肉的腌料。

推荐指数：

用料：

菠萝肉200克，苹果、梨各1500克，白芝麻50克，柠檬片25克。

调料：

盐、味精各50克，牛肉粉60克，雪碧、可乐、蜂蜜各500克，味咻300克，红糖稀800克，蒙古酱油1000克，清酒、香油各250克。

制法：

将菠萝肉切碎，苹果、梨分别切成细丝，然后放入容器内，加入其它所有用料混合均匀即成。

试验结果：

这款酱汁果香味很浓郁，用来腌制肉类效果不错。

黄山黑胡椒酱料生产厂家-山东厨小乐优质商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](http://www.chuxiaole.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！