

# 手抓饼黑胡椒酱生产厂家 山东领创宏图食品

产品名称	手抓饼黑胡椒酱生产厂家 山东领创宏图食品
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，

hu椒黑胡椒酱是一种口感非常好的调味品，以前在国外吃的较多，近些年在我国也开始风靡起来。黑胡椒酱的食用价值非常高，可以和很多东西搭配在一起，所以深受消费者的喜欢。不过关于它的具体做法和吃法，想必也是很多人都想要了解的。

做法二：

用料：小洋葱、黄油、生抽、蚝油、红酒、盐适量、糖适量、黑胡椒碎。

做法：

- 1、小洋葱味正肉质细嫩，更适合切碎。黄油，锅热后转小火，火大了黄油容易焦。
- 2、放入洋葱炒香，加入蚝油，酱油不断搅拌，再加入黑胡椒碎。盐糖根据个人口味添加。
- 3、浓稠度可以加水调试，作为牛排和意面的拌酱实在是太合适了。

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，手抓饼黑胡椒酱生产厂家，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），宿州黑胡椒酱生产厂家，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，海鲜黑胡椒酱生产厂家，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。

黑胡椒酱一般作为一种配料使用，也可以浇在牛排上吃。今天我们看看黑胡椒排骨是怎么做的吧！

材料：肋排，黑胡椒酱，现磨黑胡椒粉，大葱，姜，蒜，红椒，牛排黑胡椒酱生产厂家，生抽，料酒，老抽，甜糯米酒，盐，鸡精

做法：第1步：首先把排骨焯水洗净。加生抽、料酒和1小勺现磨黑胡椒粉腌制30分钟。

第二步：大葱切成片，取三分之一跟姜蒜放一起。把红椒切成小块，与其余的大葱放在一起。

第三步：在炒锅里放100克油，烧热，下排骨过油。至排骨表面焦黄，出锅。炒锅内的油倒出，留少许底油，把大葱和姜蒜炒香。

第四步：下排骨炒匀。然后加甜糯米酒、老抽，炒匀。加水没过排骨，大火烧开转小火焖煮。将排骨焖煮到汤汁浓稠、收干水分，出锅。

第五步：把炒锅洗净，放少许底油，把红椒和大葱炒香。再转小火，下黑胡椒酱炒匀。

第六步：再下排骨，炒匀，放少许盐和鸡精调味，再撒少许现磨黑胡椒粉即可出锅。

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。

黑胡椒酱怎么用？黑胡椒酱可是有着丰富营养价值的佐料，不止能够用于给食物调味，还有其它用途。我们这就来了解一下黑胡椒酱的用法。

黑胡椒酱的用法一：吃

在锅里倒约500毫升的水（当然这只是不定值，您可以根据自己的需要来定），然后将水煮沸，把吉得利白胡椒粉调料倒进锅里，再打入一个到两个的鸡蛋，等水煮沸，然后放进您需要煮的菜，这种方法有一个好处就是减少了，胡椒油的蒸发。这种方很简便，很适合当今社会。

手抓饼黑胡椒酱生产厂家-山东领创宏图食品(推荐商家)由山东领创宏图餐饮管理有限公司提供。山东领创宏图餐饮管理有限公司（www.yejixuan.com）在调味酱这一领域倾注了无限的热忱和热情，山东领创宏图食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：韩经理。

