

# 正宗黑胡椒酱料代加工 山东厨小乐现货供应

产品名称	正宗黑胡椒酱料代加工 山东厨小乐现货供应
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

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，味啉300克，红糖稀800克，河北黑胡椒酱料代加工，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。

一道特别的黑胡椒酱。

它可以用来制作各种黑胡椒口味的菜肴。可以腌制鸡翅，可以作为牛排的浇汁，也可以用来烤串儿。

### 【黑胡椒酱】（参考分量：1份）

配料：洋葱100克，黄油15克，正宗黑胡椒酱料代加工，黑胡椒粉15克，现磨黑胡椒碎5克，番茄酱50克，正宗黑胡椒酱料代加工，酱油30克，水450克，正宗黑胡椒酱料代加工，淡奶油50克，盐5克，细砂糖15克，玉米淀粉1大勺（约7克）+水2大勺（30克）

制作过程：

1、锅烧热，放入切小块的黄油，小火加热至融化以后，倒入切碎的洋葱，翻炒片刻炒出香味，然后倒入200克水。

2、把洋葱连水一起倒入君焙破壁机的破壁杯，打成浆（把洋葱完全打碎）。打好的洋葱浆倒回锅里。

如果没有破壁机，用普通料理机也可以。搅打这个过程是必须的，不然无法做出细腻的酱汁。

3、锅里加入番茄酱、黑胡椒粉、酱油、细砂糖、剩下的250克水，拌匀，大火煮开。

4、盖上锅盖，小火熬煮15分钟。

5、煮好以后，揭开盖，加入淡奶油和盐，把玉米淀粉和2大勺水混合调匀成为水淀粉，倒入锅里，快速搅拌均匀。

6、最后加入现磨黑胡椒碎，炒成这样浓稠的酱状，黑胡椒酱就做好了。可根据个人口味调整酱汁中盐的用量。

### 蜜椒汁

口味：咸鲜微甜，黑椒味突出。

用途：给多种烧烤肉类作刷酱之用。

推荐指数：

用料：

上汤1000克，浙醋250克，蜂蜜450克，牛尾汤1罐，味粉、鸡粉各150克，黑胡椒碎、白胡椒碎各120克，生抽、柱侯酱各50克。

制法：

将所有调料混合，小火熬至浓稠即成。

试验结果：

这款烧烤汁的综合味道非常好，黑椒味道很浓郁，最适合搭配牛、羊肉。

正宗黑胡椒酱料代加工-山东厨小乐现货供应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)）是一家从事“黄焖鸡酱料,老碗面酱料,火锅底料”的公司。自成立以来，

我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“厨乐府”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使山东厨小乐在调味酱中赢得了众的客户信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！