长沙黑胡椒酱料酱料代工 山东厨小乐厂家直销

产品名称	长沙黑胡椒酱料酱料代工 山东厨小乐厂家直销
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

1、这道黑胡椒酱的用处很多，可以用来浇在煎好的牛排上，可以制作黑胡椒意面，也可以用来作为烤鸡翅的腌料。另外，准备一些蔬菜、肉类穿成串，刷一些黑胡椒酱，放入烤箱烤熟，也会很美味。

2、做好的黑胡椒酱放入冰箱密封冷藏保存（4℃左右），可保存一周。

3、黑胡椒粉的品质j决定了酱的味道。酱里加入了部分现磨黑胡椒碎，会让香味更浓郁更有层次。酱汁要煮到适宜的浓稠程度，如果太稀，可以多煮一会儿，收干水分。如果煮得太干，就需要再加一点水稀释一下了。通常来说，如果你是用来作为牛排的浇汁，可以煮得稀一点。作为蘸料和腌肉料，则需要煮得稠一些。

4、烤鸡翅的话，在洗净擦干的鸡翅上抹上厚厚的黑胡椒酱，腌制2-3个小时就可以烤了。烤箱上下火200℃，15-20分钟，出炉前5分钟取出在鸡翅表面刷一层蜂蜜

鸡肉烧烤汁

口味：咸鲜，微辣。

用途：主要给鸡翅、鸡腿、翅中、翅尖烤制时刷酱之用。

推荐指数：★★★★

制法：

1、把圆葱切成小块，放入六成热油中炸至金黄，正宗黑胡椒酱料酱料代工，捞出控油，正宗黑胡椒酱料酱料代工，再放入搅拌机内搅打成泥，即成圆葱料。

2、将圆葱料、韩国烧汁、香其酱各20克，啤酒、糖色、李锦记蒜蓉辣酱各50克混合拌匀即成。

试验结果：

这款酱汁因为加入了啤酒和圆葱料，能够增加烤鸡翅的香味，所以比较适合北方客人。

吃黑胡椒的时候对我们健康是有好处的，首先吃黑胡椒可以起到养wei消滞的功效，因为黑胡椒是属于非常辛辣的一种食物，也是人们最早使用的一种香料食物了，长沙黑胡椒酱料酱料代工，在平时的饮食中我们可以经常吃黑胡椒，而且黑胡椒还可以起到驱feng的功效，正宗黑胡椒酱料酱料代工，对于刺激胃分泌的情况也有意义。

黑胡椒对于预防肠胃bing也是有好处的，因为黑胡椒是属于一种比较辛辣的食物，吃这种食物对我们健康有好处，可以利用吃黑胡椒的方法来帮助大家解决肠胃不适的情况，特别是可以通过吃黑胡椒的方法来帮助我们解决便mi的问题，特别是对缓解各类疼痛不适情况，都可以吃黑胡椒来缓解。

长沙黑胡椒酱料酱料代工-山东厨小乐厂家直销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博和发展，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。