

# 火锅底料生产厂家 日照火锅底料 业吉轩食品厂家直销

产品名称	火锅底料生产厂家 日照火锅底料 业吉轩食品厂家直销
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

### 蒜蓉辣椒酱

【制做】新鲜的朝天椒，配几个红尖椒（爱吃辣椒的人能够只用朝天椒），500克西红柿，一块姜，两边蒜头。左右各种各样各自放搅拌机搅拌成粘稠。炒菜锅放水一小碗，用中火煮，各种各样糊入锅中，熬酱（蒜蓉留一半最终放）边熬边放盐、糖（少量），白醋小半瓶。谨记要不断地用勺拌和防止黏锅，由稀转稠就能够关爆火，随后下点鸡精，再把剩余的蒜蓉倒入，凉后装瓶。【小提示】这类辣酱能够和市面上的那类的蒜蓉辣酱媲美。还有一个技巧就是说捞一小块泡菜坛里酸掉牙齿的老萝卜和西红柿一起搅，酱的味儿非常香。

### 东北红油食材

大蒜50克，大葱75克，大料20克，辣椒面500克，豆油1500克。

#### 做法：

1.豆油下锅烧开，下大葱、大蒜、大料炸出香味，捞出所有料渣。

2.辣椒面装入盆中，淋入用大料等炸过的油即可。

1.豆油要火靠熟，火锅底料价格，否则有生豆油味，吃起来涩嘴。

2.淋油时要边淋边搅动，以免炸糊。

3.油温应掌握好，不要太高或太低。

鲜族辣椒油食材：鲜族辣椒面2500克，大葱段、大蒜瓣（拍破）、姜片、洋葱丝各1千克，香菜籽500克

，八角50克，桂皮50克，香70克，香叶30克，苏籽250克，豆油15千克，花椒100克。

做法：

1.豆油倒入不锈钢桶，火锅底料生产厂家，上火烧开，炼至豆油没有黄色时关火，放置15分钟后，下大葱、大蒜、姜片、洋葱丝，再下八角、桂皮、香叶、香、苏籽、香菜籽炸出香味，捞出所有料渣。

2.另取一不锈钢桶，装入辣椒面，密漏放上面，将炼好的油淋入辣椒面上，淋完后加盖捂一夜即成。特点

鲜族风味独特，日照火锅底料，色泽鲜红，辣味适中。

好吃不如饺子，火锅底料批发，很鲜美的饺子如果再搭上好鲜美的蘸料，就是好上加好的美味享受。吃饺子的蘸料每个地方都有不同的习俗，但吃饺子最经典的蘸料还是大蒜饺子醋更适合肥瘦大白菜馅陈醋更适合羊肉胡萝卜馅米醋更适合牛肉芹菜馅、猪肉茴香馅混合调料（有酱油、蒜泥、葱花）更适合低盐的香菇鸡肉馅、素馅水果醋更适合口重的香菇鸡肉馅、素馅薄盐生抽更适合虾米类的普通海鲜馅

火锅底料生产厂家-日照火锅底料-业吉轩食品厂家直销(查看)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](http://www.yejixuan.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。山东领创宏图食品——您可信赖的朋友，公司地址：山东省济南市历城区华龙路，联系人：韩经理

。