

# 海鲜酱直销价格 临沂盛华食品 香辣海鲜酱直销价格

产品名称	海鲜酱直销价格 临沂盛华食品 香辣海鲜酱直销价格
公司名称	沂水盛华食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	沂水县沂博路前贺庄
联系电话	13954916105

## 产品详情

### 制作海鲜酱的技巧

在炒制海鲜酱直销价格的过程中，也是讲究方法的，具体包括哪些方面呢？我们来看看吧。

将炸好的碎碎们从油中捞出，碎碎倒入汤锅中，小火加热并且不断搅拌，海鲜酱直销价格，与此同时将洋葱倒入油中，炸到快脱水时加入蒜末和辣椒碎，炸到脱水。

然后将小火加热的碎碎和汤汁一起倒入油锅中，保持很小很小的火，加入黑胡椒和辣椒面等调味料，搅拌均匀。

### 制作海鲜酱的方法

海鲜酱直销价格的制作方法，还是比较简单的，一种方法是需要虾酱200克，香辣海鲜酱直销价格，干辣椒节15克，香葱末200克，菜油200克海鲜酱制法。

净锅上火，注入菜油烧热，投入香葱末和辣椒节炒香，然后调入虾酱，用小火慢慢炸制，待虾酱吐油时，即可上桌食用。

然后一种方法是准备虾酱200克，香辣海鲜酱直销价格，葱末50克，鸡蛋液5个，菜油100克，净锅上火烧热，投入辣椒节炒香后，香辣海鲜酱直销价格，调入鸡蛋液和虾酱，起锅前撒一些葱末，炒熟即成。

在制作海鲜酱直销价格的时候，有一种做法是将干贝和海米泡发一小时左右，干贝中间的芯部也不硬了

就是泡好了，将泡好的干贝蒸15分钟以上，趁热撕碎，也可切碎。

所有的碎以及虾皮都分装准备好准备汤锅，锅中倒入蒸干贝的水，加一勺生抽，两勺黄豆酱，两勺耗油，四勺料酒，一小勺糖，搅拌均匀备用。锅中加油烧至五成热，加入干贝，干贝炸金黄时加入海米，海米也炸金黄时加入生虾皮，所有东西炸的金黄时倒入烤虾皮，如有火腿在烤虾皮之前放，蒸干贝时一起蒸火腿并且火腿切碎。

海鲜酱直销价格-临沂盛华食品-香辣海鲜酱直销价格由沂水盛华食品有限公司提供。沂水盛华食品有限公司（[www.shenghuashipin.com](http://www.shenghuashipin.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！同时本公司（[www.ysshsp.com](http://www.ysshsp.com)）还是从事辣椒酱，牛肉酱，香菇酱的厂家，欢迎来电咨询。