

# 辣椒香菇酱直销厂家 青岛香菇酱直销厂家 盛华食品

产品名称	辣椒香菇酱直销厂家 青岛香菇酱直销厂家 盛华食品
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

### 制作香菇酱的方法

在制作香菇酱直销厂家的时候，先要将香菇焯水，沥干，切小块备用，注意。油锅烧热，放入花椒，辣椒，炸香捞出，放入蒜末，香味出来后放入香菇。

加入两勺甜面酱和一勺豆瓣酱，一勺糖，适量的盐，辣椒香菇酱直销厂家，小火熬制，青岛香菇酱直销厂家，熬制粘稠，大概熬十到二十分钟，放入炒熟的白芝麻，放凉，装瓶。如果油有点多的话，因为香菇不吸油，就可以适当减油，这些还是需要注意的。

### 如何制作香菇酱

香菇酱直销厂家的制作材料，需要准备好小葱、干辣椒、大蒜、姜、香菇等材料，将小葱洗干净切成细末，将干辣椒、大蒜、姜和香菇等食材都用清水洗干净之后，辣椒香菇酱直销厂家哪家好，再将干辣椒切碎，将姜和蒜切成末。

起热锅，锅里面加入大量的食用油，将干辣椒放进油锅，用中小火慢慢炒，直到油变成红油。接着倒入姜末和半份蒜末，爆炒出香味。加入一汤匙的豆瓣酱，继续翻炒。

再将香菇和洋葱放进去炒，辣椒香菇酱直销厂家联系方式，待到香菇稍微软化之后，加入一汤匙的黄豆酱炒香，撒入葱花和剩下的蒜末，再加入耗油和白糖、食用盐，翻炒几分钟即可。

在香菇酱直销厂家的制作步骤上来说，先把准备好的大葱去掉外皮以后切成细末，把花生入锅炒熟，然后取出，压成碎末备用。

把锅烧热，然后加入食用油，加热以后可以放入少量的五花肉炒出油脂，把它炒黄，把香菇也先好以后切成小丁，入锅与肉一起炒制。当香菇炒软，加入生抽和老抽以及白糖炒匀，调小火力慢慢的炒制五六分钟。

把不好的芝麻和压好的花生碎加入进去调匀，降温以后就能取出装入到干净的玻璃瓶子，把制作好的香菇酱放入到冰箱中冷藏，想吃时可以随时取出食用。

辣椒香菇酱直销厂家-青岛香菇酱直销厂家-

盛华食品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)）是山东临沂，调味酱的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在盛华食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创盛华食品更加美好的未来。同时本公司（[www.yss hsp.com](http://www.yss hsp.com)）还是从事辣椒酱，牛肉酱，香菇酱的厂家，欢迎来电咨询。