

夹馍香菇酱批发价格 盛华食品 泰安夹馍香菇酱批发

产品名称	夹馍香菇酱批发价格 盛华食品 泰安夹馍香菇酱批发
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

香菇酱应该怎么制作

在制作夹馍香菇酱批发的时候，需要先准备食材，包括洋葱、葱、姜、花椒等材料，要提前准备好这些东西。

先将洋葱洗干净之后，切成小的颗粒。再把香菇身上的泥洗掉，用清水冲洗干净，用力将其中的水分挤干，再将其切成丁状。将葱切成段状，将姜切成片状。先将葱和八角、花椒放进油锅内炒香，捞出来。再把洋葱放进油锅内，加入少量的盐，翻炒均匀。

接着倒入香菇，翻炒几分钟之后，加入豆瓣酱，用中小火不断翻炒，这样可以防止糊锅，待到水分都炒干之后，将炒好的香菇酱盛出来放到玻璃瓶里面。

香菇酱的制作方法

在夹馍香菇酱批发的制作步骤上来说，先把准备好的大葱去掉外皮以后切成细末，夹馍香菇酱批发哪家好，把花生入锅炒熟，夹馍香菇酱批发联系方式，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。

在制作夹馍香菇酱批发的时候，把准备好的面酱或者黄豆酱，加适量清水调匀，然后在锅中放油加热以后，把酱倒入锅中，炒至15分钟左右，随后放入炒好的花生米，切好的春笋和豆干以及香菇丁和肉末。

再加入味精和食用原快速调匀，放入辣油用小火慢慢煮十分钟左右，锅中的香菇酱就能做好，降温以后装瓶密封冷藏保存就可以。

喜欢吃辣的可以多放几个干辣椒和郫县豆瓣酱，泰安夹馍香菇酱批发，不喜欢吃辣的，可以多放黄豆酱，少放点郫县豆瓣酱。

夹馍香菇酱批发价格-盛华食品(在线咨询)-泰安夹馍香菇酱批发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）在调味酱这一领域倾注了无限的热忱和热情，盛华食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：贺可华。同时本公司（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。