

辣椒香菇酱批发厂家价格 香菇酱批发厂家 盛华食品有限公司

产品名称	辣椒香菇酱批发厂家价格 香菇酱批发厂家 盛华食品有限公司
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

在制作香菇酱批发厂家的时候，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，香菇酱批发厂家，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，小火熬制，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。

?香菇酱的制作敲门

在制作香菇酱批发厂家的时候，也是讲究技巧的，应该先把香菇提前泡软用清水洗净，去掉水分以后切成小丁。

把胡萝卜或者洋葱也切成小丁，豆豉切碎，在锅中放油以后加热把香菇丁炸黄以后取出，辣椒香菇酱批发厂家联系方式，再把胡萝卜丁入锅接放入豆豉和红油以及蚝油等调味料。

炒香以后加入面酱再放入花椒面以及盐 and 白糖，炒到面酱冒泡以后加入炸好的香菇丁炒匀，直接出锅就可以。

在香菇酱批发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，辣椒香菇酱批发厂家，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，辣椒香菇酱批发厂家价格，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。

辣椒香菇酱批发厂家价格-香菇酱批发厂家-盛华食品有限公司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）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）还是从事辣椒酱，牛肉酱，香菇酱的厂家，欢迎来电咨询。