

牛肉香菇酱厂家批发联系方式 牛肉香菇酱厂家批发 盛华食品厂

产品名称	牛肉香菇酱厂家批发联系方式 牛肉香菇酱厂家批发 盛华食品厂
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

香菇酱的食用知识

牛肉香菇酱厂家批发可以开胃，增进食欲，用香菇酱拌面、拌饭，吃起来非常香。也就是说，香菇酱不仅可以直接食用，还可以用来拌面或者是炒菜，味道都是很棒的。

而且还很开胃，香菇酱的吃法也是很多的，但是不管香菇酱怎么食用，都是很受大家欢迎的，生活中会自己动手制作香菇酱的人并不多，香菇酱是很常见的一种美食。总之香菇酱可以拌饭、拌面很方便，炒饭、炒菜味更香，是佐餐、烹饪的升级之选。

香菇酱材料的准备

在准备牛肉香菇酱厂家批发的制作材料时，先将香菇用盐水浸泡半刻钟，清洗干净之后，切成丁状，装在盘子里，加入豆瓣酱，搅拌均匀后，腌制半小时左右。

需要准备大量的干辣椒，将干辣椒剁碎，牛肉香菇酱厂家批发联系方式，准备适量芝麻、花椒、花生备用，牛肉香菇酱厂家批发联系方式，将剁碎的辣椒粉放到碗里，加入芝麻和花椒，搅拌均匀。在锅里面加入大量的油，待油锅冒烟之后，关掉火，加入拌好的干辣椒，搅拌好之后，开火，待到炒出红油之后，加入香菇翻炒。

接着将熟花生加入到里面，继续翻炒，准备一个碗，在碗里加入豆瓣酱，将炒好的香菇放进来，搅拌好就行。

在制作牛肉香菇酱厂家批发的时候，把准备好的面酱或者黄豆酱，加适量清水调匀，牛肉香菇酱厂家批发哪家好，然后在锅中放油加热以后，把酱倒入锅中，牛肉香菇酱厂家批发，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，不喜欢吃辣的，可以多放黄豆酱，少放点郫县豆瓣酱。

牛肉香菇酱厂家批发联系方式-牛肉香菇酱厂家批发-盛华食品厂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。