

香其酱经销 无锡星源食品 南京香其酱

产品名称	香其酱经销 无锡星源食品 南京香其酱
公司名称	无锡市星源食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号
联系电话	13806182910

产品详情

酱料代加工厂家说明瓦香鸡是纳西族的特色小吃，我们在传统黄焖鸡的基础上进行改进，选用山坡、村寨、散养的土鸡、芦花鸡，宰杀放入特制的瓦锅里，用带有香气的松木、杉木、香草等木材为燃料，佐以天然植物调料进行烹制，风格独特，烹法古老而淳朴，食之满齿留香，是典型的原生态绿色食。瓦香鸡口味出众，在顾客中的口碑极好，一经推出，便迅速红火起来，香其酱经销，形成星火燎原之势。那么瓦香鸡究竟有哪些吸引食客的特点呢？

健康养生，口味出众

健康养生，口味又好的美食，在市场上自然备受推崇。不管是米饭、鸡肉还是汤料，公司做的瓦香鸡均是精心挑选、精心制作，为食客们带来了美味、健康的全新体验。瓦香鸡经过烹调，鸡肉肉质非常鲜嫩，无论年轻人还是老人小孩，均能食用；汤汁鲜美浓郁，用汤汁泡饭，也深受消费者的喜爱

辣酱代加工厂家分析辣椒，香其酱批发，又称尖椒，有强烈刺激的辣味，食后舌头有灼热感。它原产于南美洲，南京香其酱，15世纪末，哥伦布把辣椒带回了欧洲，很快受到了人们的欢迎。直到16世纪末，辣椒才传入我国。辣椒主要有红椒和青椒之分，红椒在我国的栽培历史至少有400年，而青椒不过100年。红椒别名番椒、海椒、辣子、辣角等，印度人称之为“红色牛排”，主要作调料用；青椒主要作蔬菜食用，故又名菜椒。我国西北、西南、华南各省均普遍栽培辣椒，形成世界有名的“辣带”。墨西哥人将辣椒视为国食，而在我国许多地区，辣椒都是非常重要的调料，甚至没有它就无法下饭，可见人们对它的钟爱。辣椒的果实形状与味道之间存在着某种相关性。辣椒越尖，果肉越薄，辣味越重。柿子形辣椒多为甜辣，果肉越厚越甜脆。

树子辣酱

材料 树子1/3杯、红辣椒粉2小匙、蒜泥1大匙、香油1/2大匙、水2大匙 葱末1大匙、红萝卜末1大匙

作法 1. 树子有粒状及圆饼状之分，如果是整块，要先分开成小块粒状。 2. 再将所有材料拌匀用小火煮至味道均衡后即可使用

蒸鱼、蒸肉火锅沾酱用

薄荷酱

材料 薄荷叶适量、水1/2杯、糖少许、牛奶1/2杯、奶油1大匙、盐少许 面粉适量、水适量、白胡椒粉适量

作法 1. 将薄荷叶洗净打成细末与水一起煮沸后将渣滤除后再用小火加热。 2. 续在锅中放入奶油、牛奶、盐、糖、白胡椒粉等调煮拌匀。 3. 另外用小碗将面粉与水拌匀，慢慢将面粉水加入锅中煮至浓稠状即可熄火备用。

香其酱经销-无锡星源食品(在线咨询)-南京香其酱由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂(www.wxsxyspc.com)是从事“供应调味品,调味品代工,调味品批发,调味品招商”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:徐总。