

香菇酱厂家 盛华食品 香菇酱

产品名称	香菇酱厂家 盛华食品 香菇酱
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

香菇酱的制作方法

在制作香菇酱的时候，先要将五花肉切肉丁，倒入少许油放入花椒煸出香味，香菇酱制作厂家，花椒捞出，放入葱姜蒜八角爆锅，放入肉丁煸炒，倒入少许酱油，肉丁炒熟装盘备用。

另起一锅倒入少量油，放入干辣椒炒香，然后加入葱姜蒜炒出香味，加入适量豆瓣酱，少量黄豆酱，不喜欢太辣可以多加黄豆酱，少加郫县豆瓣酱，炒香，加入香菇丁煸炒，炒到香菇出水变小，锅内粘稠状。

加入肉丁，翻炒均匀，加入少许糖翻炒均匀，多炒一会会更香，炒好了以后，色泽鲜艳，香香辣辣。

香菇酱的做法的简单介绍

香菇酱厂家除了拌饭拌面之外，还可以当做调味品炒菜，例如香菇酱和豆腐木耳这道家常菜，香菇酱可以提味不少，香菇酱厂家，接下来我们就来学习这道菜的做法。

首先准备好材料，将木耳用温水泡发洗净，然后起锅烧热放油，油热后加入切成块状的豆腐，用中火煎，等一面煎好后在翻面，把另一面也煎至金黄；接着倒入木耳，加入一汤匙香菇酱、一茶匙生抽和一点点白糖，再加入大约小半碗的水；还有盖上盖子焖煮一会，直到锅中汤汁收的差不多了，撒上葱花出锅即可，至此一道美味的香菇酱超豆腐木耳就做好了。

当然要想这道菜做的好吃，也有一定的技巧，里豆腐入锅后不要动锅子，等一面结壳了再翻面煎，批发香菇酱，这样就不会沾锅了，还有就是要注意不要把豆腐煎的太硬了，以免影响口感，也吸收不了调味酱的味道。

香菇是具有高蛋白、低脂肪、多酶、多种氨基酸和多种维生素的菌类食物，其香菇酱搭配的食材让它的味道更独特，香味浓郁，菇肉爽滑。

它可与任何食物搭配，而且营养价值高，适宜各类人群食用，香菇酱，而且香菇酱的用途也有很多，可以炒菜、拌饭、拌面、夹馍、蘸黄瓜、清粥小菜、蒸鱼、焖肉等，味道很好。

如果有人喜欢吃带肉沫的香菇酱，也可以再放入肉末，只不过肉末要在炒其他食材前面放，然后再加入食材翻炒。

香菇酱厂家-盛华食品(在线咨询)-香菇酱由沂水盛华食品有限公司提供。沂水盛华食品有限公司(www.ysshsp.com)有实力，信誉好，在山东临沂的调味酱等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进盛华食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！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。