

# 辣椒香菇酱厂家直销联系方式 盛华食品 威海辣椒香菇酱厂家直销

产品名称	辣椒香菇酱厂家直销联系方式 盛华食品 威海辣椒香菇酱厂家直销
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

### 怎么制作香菇酱

在制作辣椒香菇酱厂家直销的时候，可以准备杏鲍菇、黄瓜。胡萝卜切丁。杏鲍菇切得要略大一些，炒过之后会收缩。

热锅凉油爆香葱蒜，加入胡萝卜翻炒出香味。胡萝卜炒变色，加入牛肉片儿。肉片变色后调入少许五香粉翻炒均匀加入杏鲍菇。杏鲍菇边缘炒至焦黄，湛江香菇酱厂家，加入黄瓜丁和一勺香菇酱继续翻炒。

然后调宫保碗汁，一匙蚝油、一匙料酒、两匙生抽、两匙香醋、1/2匙白糖、1/3匙鸡粉调匀后撒入少许蒜碎。将调好的碗汁加入锅中翻炒两三分钟，酱料用了，味道基本足够，辣椒香菇酱厂家直销联系方式，口重的亲可以根据自己口味再加一点点盐，后调入少许水淀粉勾芡出锅即可。

### 香菇酱受欢迎的原因是什么？

香菇酱可以说在现在是很常见的了，那么，他为什么会有很多人喜欢吃呢？今天我们就主要的来看一下：

首先，在口感上，我们要知道，它是非常的好的，辣椒香菇酱厂家直销联系方式，属于那种比较香辣可口的那种，威海辣椒香菇酱厂家直销，这一点可以说和其他酱料相比是不同的，而且如果是干拌的话，用来拌米饭或者面条还是可以的。而且，它是那种吃起来不油腻的那种的，所以香菇酱才这么受欢迎。因此，香菇酱在销量上还是比较好的。

在辣椒香菇酱厂家直销的制作步骤上来说，先把准备好的大葱去掉外皮以后切成细末，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，辣椒香菇酱厂家直销价格，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。

辣椒香菇酱厂家直销联系方式-盛华食品-威海辣椒香菇酱厂家直销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](http://www.ysshsp.com)）为客户提供“辣椒酱,海鲜酱,牛肉酱,香菇酱”等业务，公司拥有“金盛华”等品牌，专注于调味酱等行业。欢迎来电垂询，联系人：贺可华。同时本公司（[www.ysshsp.com](http://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。