

调味包代加工工厂 安顺调味包代加工 山东厨小乐值得信赖

产品名称	调味包代加工工厂 安顺调味包代加工 山东厨小乐值得信赖
公司名称	山东厨小乐调味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省东营市广饶县花官镇工业园区
联系电话	18954683658

产品详情

麻辣鲜甜，口味独特。网红产品，老少皆宜，喜欢做的朋友赶紧来吧。蔬菜，调味包代加工哪家好，海鲜，丸子类都可以做。食材海鲜 500克辣卤海鲜汁 30克顶香汁 10克糖 20克方法/步骤一、准备处理海鲜。二、按照比例调制酱汁。三、腌泡海鲜，间隔时间翻动。四、腌泡中，等待。五、完成了，装罐。

- 1.海鲜处理好，焯水焯熟，备用。
- 2.调好料汁。按照比例，冷调即可。
- 3.海鲜放入料汁中，进行腌泡。
- 4.添加红油。
- 5.装罐即可

山东厨小乐调味食品有限公司专注调味品代加工，调味料代加工，餐饮调味品代加工，餐饮调味料代加工，复合调味料代加工，餐饮连锁酱料代加工，调味包代加工，酱料包代加工，粉料代加工，调味油代加工，餐饮调料代工，餐饮调料代加工，餐饮调料代加工厂家，餐饮调料代加工公司，餐饮酱料代工，餐饮酱料代工厂家，餐饮酱料代加工工厂，餐饮酱料代加工厂家，餐饮酱料代加工公司，餐饮连锁调味料代加工，餐饮代加工工厂，餐饮调料代加工，餐饮调料代加工厂家，餐饮调料订制厂家，调味包代加工价格，餐饮酱料代加工，餐饮调料贴牌，餐饮酱料OEM，调味包代加工工厂，调味品代加工工厂，香辛料代加工，调料包代加工，餐饮调味料代加工工厂

去海边吃海鲜大概是很多人的梦想，面朝大海，品尝大海的味道是相当美好的事儿。很多人坚信，只有到海边才能吃到新鲜的海鲜。所以，为了吃上一口新鲜的海鲜，很多人不惜长途跋涉到海边。到海边尝

鲜是长期以来给人的印象，更是现实写照。因为在过去新鲜海鲜很难能走出沿海，一是海鲜的保鲜期很短，过去的生鲜物流的不发达，导致内地很少吃到新鲜的海鲜。即使是新鲜的海鲜，如果要运到内地必然价格不菲，所以在内地的餐桌上，并不常见到海鲜菜。加上从沿海传过来的海鲜做法比较单一，为了不破坏海鲜的鲜味，大多采用蒸这种方法，导致很多人觉得海鲜太腥而不敢吃。

前几天，还在和同事吐槽，这个夏天一点也不热，没曾想，安顺调味包代加工，大暑过后，瞬间就热起来了，在外面待上几分钟，就要晕过去了一样。

炎热的天气食欲更是减退，这时要是有一碗爽口的捞汁小海鲜才好。

只吃过捞汁大拌菜，小海鲜也捞汁？只吃过捞汁小海鲜的外卖，在家也能做？带着你们的问题让小果儿一一为你们解答。

捞汁小海鲜就是选用市面上常见的各种小海鲜焯水煮熟后，晾凉。以小米辣、朝天椒、盐、白砂糖、生抽和料酒等调成捞汁，与小海鲜搅拌。甜、鲜、咸、辣是这道菜的特点，海鲜细嫩肥美，捞汁回味无穷，吃完再用捞汁拌一个面，那才叫爽，真是好吃到一滴汤也不留！捞汁小海鲜

各种小海鲜 | 750g辅料 · 海鲜酱油 | 3茶匙蒸鱼豉油 | 3勺蚝油 | 1勺红油 | 2勺青红辣椒圈 | 适量姜蒜末 | 适量八角 | 2个桂皮 | 1块

花椒 | 20粒 ·

做法 · 1. 海鲜买回来用清水泡一会儿。

2. 八角桂皮花椒加300克清水煮10分钟后关火晾凉。

3. 青红椒切圈，大蒜生姜切末。

4. 八爪鱼改刀，蛭子，花螺刷洗干净。

5. 锅里烧水加入姜片和料酒分别把花螺、八爪鱼和蛭子煮熟。

6. 过凉后捞出沥干水。

7. 盆里加入青红椒圈 放入海鲜酱油和蒸鱼豉油，再加入白糖、蚝油、朗姆酒、取100克八角桂皮花椒水搅拌均匀，加入沥干水的海鲜，淋上两大勺红油拌匀后放入冰箱密封冷藏两个小时。

8. 然后取出，就可以直接享用啦

调味包代加工工厂-安顺调味包代加工-山东厨小乐值得信赖由山东厨小乐调味食品有限公司提供。调味包代加工工厂-安顺调味包代加工-山东厨小乐值得信赖是山东厨小乐调味食品有限公司（www.chuxiaole.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：韩经理。