

盛华食品 香菇酱厂家 香菇酱

产品名称	盛华食品 香菇酱厂家 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

香菇酱厂家在制作的时候，可以采用食品非热杀菌工艺，香菇酱，这样不但可以完整保留其原始营养成分，而且酱香浓厚，可拌饭、可炒菜、可蘸食。

在制作的时候，注意大火烧热油，放几个香菇丁进去炸黄，捞起尝下口感。然后慢慢把香菇腿都放进油锅里炸，炸金黄后捞出，放在盆子里。再炸胡萝卜、洋葱、芹菜末，捞出后放小盆中，盛出来一少半油，转中火，用锅里剩的油再炸葱末、蒜末炸出香味再放蒜末，香菇酱厂家，转小火，放入切碎的豆豉，耗油、豆瓣酱、甜面酱、轻轻搅拌，直到闻到香味，然后放入炸好的胡萝卜洋葱芹菜末，再放炸好的香菇丁。

接着搅拌一会关火，放入两把白糖，适量盐，根据个人口味加入花椒面，辣椒面，红油等就可以了。

香菇酱有哪些吃法

香菇酱可以用来凉拌，不用配饭，香香的酱，浓浓的香，滑嫩的豆腐，好吃不长肉，好吃的是，豆腐中夹杂的香菇丁，吃在嘴里，特有嚼头，越嚼越香。

它也可以拌面，香菇酱料里的几种食材此起彼伏的味道和口感层次，加上劲道的面，嚼在口中回味无穷。简单又好吃，宅男宅女的美味。香菇是具有高蛋白、低脂肪、多糖、多种氨基酸和多种维生素的菌类食物。

香菇酱常吃能促进体内钙的吸收，自制香菇酱，并且可以提高人体抵抗疾病的能力。

香菇菌盖伞形，直径3—6厘米，表现呈黄褐色或黑褐色，菌褶白色，菌柄黄色，并生有棉毛状的白色鳞

片，干燥后不明显。

香菇具有高蛋白、低脂肪、多糖、多种---酸和多种维生素的营养特点。由于香菇中含有一般食品中罕见的伞菌氨酸、口蘑酸等，故味道特别鲜美。多吃对于预防---等疾病有一定帮助。

盛华食品(图)-香菇酱厂家-香菇酱由沂水盛华食品有限公司提供。“辣椒酱,海鲜酱,牛肉酱,香菇酱”就选沂水盛华食品有限公司(www.ysshsp.com)，公司位于：沂水县沂博路前贺庄，多年来，盛华食品坚持为客户提供好的服务，联系人：贺可华。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。盛华食品期待成为您的长期合作伙伴！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。