

河南香菇酱厂家直销联系方式 临沂盛华食品

产品名称	河南香菇酱厂家直销联系方式 临沂盛华食品
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

香菇酱厂家一般都会有自己的制作秘方，有自己独特的口味，这也是吸引人的地方，而我们平时自己制作的话，也是有一些小技巧的。

首先来说，香菇酱当然主要就是以香菇作为主要原料，再配以豆酱、大豆油、辣椒、花椒、芝麻、盐、香辛料等配料。而在制作之前，应该先准备好一盘香菇，清洗切成小小的块。将红辣椒清洗切沫，夹馍香菇酱厂家直销联系方式，然后花生米在锅里小火备熟在晾凉，用碗背压一下。黑芝麻同样备熟在晾着，榨菜和大蒜都切沫待用。再在炒锅倒多些油，待开火油热后想放辣椒，然后将其他食材一同倒入翻炒，火一定要小，香味才能慢慢出来，大约翻炒二十分钟左右就可以出锅了。

如果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，之后再加入食材进行翻炒。

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，河南香菇酱厂家直销联系方式，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，夹馍香菇酱厂家直销联系方式，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过了，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，牛肉香菇酱厂家直销联系方式，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，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。

可以用香菇酱厂家直销联系方式烧菜，有助于香菇酱汤汁的味道全部进入菜里面，使酱香与菜香的结合。不仅增加整道菜的鲜味，而且也是一道视觉盛宴。

吃火锅时将香菇酱倒一点放在小碗里，将各种蔬菜与肉类捞一点与香菇酱拌在一起，会有不一样的味道，闲暇时间做一顿香菇酱配火锅真好。

香菇中还含有一种抗病毒的干扰素诱发剂，能提高人体抗病能力，可预防流行性等症。香菇具有和胃、健脾、益的功效，可治久病气虚、食欲不振等病症。

河南香菇酱厂家直销联系方式-临沂盛华食品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）是一家从事“辣椒酱,海鲜酱,牛肉酱,香菇酱”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“金盛华”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使盛华食品在调味酱中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！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。