

## 沂水盛华食品 牛肉香菇酱批发联系方式 吉林牛肉香菇酱批发

产品名称	沂水盛华食品 牛肉香菇酱批发联系方式 吉林牛肉香菇酱批发
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

香菇酱厂家告诉我们，在制作香菇酱的时候，如果有一定的技巧，就会做的非常好吃，所以应该怎么做呢？

先将香菇洗净去掉根部，锅内烧开水，放入香菇焯水，然后葱切段，姜切片，准备好花椒备用。注意香菇挤去水分，剁碎备用，洋葱切末备用。在锅内放适量油，牛肉香菇酱批发哪家好，烧热后放入葱姜花椒炸香。将炸过的葱姜花椒捞出丢掉，以及将洋葱放入油锅翻炒出香味，再倒入香菇末翻炒。

在香菇末均匀地沾上油后，加入两勺生抽炒匀，加入一勺豆豉油辣椒，可以根据自己的口味，可多加也可不加酌情加入盐和鸡精调味。

#### 制作香菇酱的重要的步骤

之后我们准备一些花生米，然后把花生米放在水中浸泡，再浸泡的时候也要提前浸泡，少要浸泡两个小时左右的时间，等到花生米浸泡好以后，我们用手把花生米的外皮搓掉之后，把花生米可以也多的碎一些，然后也放在一旁备用，然后我们就可以准备一口锅了之后把锅放在火上烧着，等到锅烧热以后加入适量的食用油，在做香菇酱的时候一定要用热锅冷油来制作，吉林牛肉香菇酱批发，不然的话，香菇酱在熬制的时候也是很容易出现糊锅的情况的。

等到油温烧至5成热的时候，我们把香菇先放在锅中馨香油炸，等到香菇的表面炸至金黄色以后即可捞出控油。然后我们再把准备好的洋葱末放在锅中进行油炸，等到洋葱的表面炸至微黄以后，把准备好的蒜末也倒入锅中进行油炸到食材都全部炸成金黄色，然后也可以捞出控油，后把花生米放在锅中，等到花生米炸至金黄的时候捞出控油备用。

之后我们把锅里的食用油倒出来一半，然后在锅里面加入一些豆瓣酱，用小火进行熬制豆瓣酱，熬制出

红油，熬出香味以后把干黄酱也放在锅中慢慢的进行熬制，后我们就可以把炸好的洋葱，花生，蒜蓉以及香菇丁倒入锅中。翻炒均匀，等到翻炒均匀以后，加入一些生抽老抽进行调味，上色之后就可以关火了，等到香菇酱稍微放凉一些以后，装在罐子里边密封，然后可以放在冰箱里冷藏保存，想吃的时候随时都可以拿出来食用。如果你也特别喜欢吃香菇酱的话，别出去购买了，赶紧试试自己在家制作吧，无添加更健康。

牛肉香菇酱批发生产厂家提示众多顾客，针对香菇酱的保存要留意恰当的方式。牛肉香菇酱批发联系方式，大家都了解，大部分酱制品发酵全过程中加上了一定量的，口感较咸，保存期相对性较长，一般放到荫凉自然通风的地区密闭式保存就可以；次之，一部分酱制品生产制造时降低了的使用量，牛肉香菇酱批发哪家好，因而保存期相对性就会减少，要依据不一样商品的表明来保存，必需时在开封市后放进电冰箱保存，假如每一次需要量并不大，提议可选购真空小包装。也有，如果是家中自做或生产加工过的酱制品，保存时必须将酱装进整洁玻璃瓶子中，上边留1cm上下的间隙，随后滴进小量高度酒或柠檬水，并立刻拧紧瓶盖，如瓶盖密封性实际效果不太好，可先蒙上1-2层保鲜袋，随后再拧紧瓶盖，并依据盐的成分于常温下保存或冷藏室。

沂水盛华食品-牛肉香菇酱批发联系方式-吉林牛肉香菇酱批发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)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。盛华食品——您可信赖的朋友，公司地址：沂水县沂博路前贺庄，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。