

六安老碗面酱料代工 山东厨小乐品质保证 老碗面酱料代工厂家

产品名称	六安老碗面酱料代工 山东厨小乐品质保证 老碗面酱料代工厂家
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

老碗面酱料厂家-老碗面酱料代加工-老碗面酱料代加工工厂-山东厨小乐调味食品有限公司

香菇酱的做法

将猪肉（牛肉）切小丁或者剁成肉酱；香菇等切小丁；葱姜切末。

锅内放少许油，油热后放姜末爆香，放香菇等丁，炒至出水，倒到碗中备用（不要将炒出的水倒掉）。

锅洗干净放油，油热后放姜末爆香，放肉丁（末）炒至发白到料酒去腥，放海天辣酱，耗油，可根据自己喜好加入辣椒。

放老抽调色，放生抽提味，也可放白糖提鲜。

放入炒好的香菇的等丁，充分翻炒后调小火熬制，老碗面酱料代工生产厂家，期间要翻锅防止糊锅，熬制有气泡产生，注意不要被溅出。

出锅前放入葱末，根据自己口味加入盐，也可加入五香粉，孜然粉，花椒粉等，后放入白芝麻，出锅。

盛出晾凉后放冰箱保存。

炸酱主要原料是面条、猪肉和蔬菜。

面条易于消化吸收，有改善、平衡营养吸收等功效。而猪肉含有丰富的蛋白质和必需的脂肪酸，并提

供血红素(有机铁)和促进铁吸收的半胱氨酸，能改善;具有养血，的功效;但由于猪肉中胆固醇含量偏高，故肥胖人群及较高者不宜多食。多放些蔬菜作为"面码"是非常必要的，只有这样才能使炸酱面成为一种健康的饮食。否则盐分多，纤维少，维生素C和钾不足。酱本身含有较多蛋白质和B族维生素，适合与面粉搭配。山东厨小乐调味食品有限公司专注老碗面酱料厂家，老碗面酱料代加工，老碗面酱料代加工，辣椒油代加工，辣椒油代加工厂家，辣椒油包代加工，辣椒酱代加工，老碗面酱料代工厂家，辣椒酱代加工厂家，黄焖鸡酱料厂家，黄焖鸡酱料代加工，黄焖鸡酱料代工，瓦香鸡酱料厂家，瓦香鸡酱料代加工，瓦香鸡酱料代加工，啵啵鱼酱料厂家，啵啵鱼酱料代工，老碗面酱料代工定制，啵啵鱼酱料代加工，黑椒酱代加工，黑椒酱代工，黑胡椒酱料代工，黑胡椒酱料代加工，鲍汁焖鸡酱料代工，鲍汁焖鸡酱料代加工

山东厨小乐调味食品有限公司专注老碗面酱料厂家，老碗面酱料代加工，老碗面酱料代加工，辣椒油代加工，辣椒油代加工厂家，辣椒油包代加工，辣椒酱代加工，辣椒酱代加工厂家，黄焖鸡酱料厂家，黄焖鸡酱料代加工，黄焖鸡酱料代工，瓦香鸡酱料厂家，瓦香鸡酱料代加工，瓦香鸡酱料代加工，啵啵鱼酱料厂家，啵啵鱼酱料代工，啵啵鱼酱料代加工，黑椒酱代加工，黑椒酱代工，黑胡椒酱料代工，黑胡椒酱料代加工，鲍汁焖鸡酱料代工，鲍汁焖鸡酱料代加工

兰州牛肉拉面

材料：牛肉500g，牛骨500g，面粉500g，六安老碗面酱料代工，鸡精，盐，胡椒粉，葱，姜，八角，桂皮，肉蔻，丁香，香，香叶，花椒，辣椒，红油，香菜。

做法：

- 1、准备好牛肉和牛骨。
- 2、然后在水里浸泡四小时。【中途换水】
- 3、将八角、桂皮、香叶、花椒、辣椒、、肉蔻、香、丁香和葱姜用纱布包好成调料包。
- 4、将牛肉及骨头下入温水锅，等即将要开时撇去浮沫。
- 5、下入调料包大火烧开，转小火煮至5小时。
- 6、将牛肉捞出晾凉后切成小薄片备用。
- 7、香菜洗净切成段。
- 8、将面粉用清水搅拌至无干面。
- 9、再揉和均匀。
- 10、揉成光滑不粘手的面团。饧至20分钟。
- 11、取一块，饧至好的面团搓成条。
- 12、充分拉长。
- 13、两头对折，反复几次。
- 14、擀成片，切成条。

- 15、一根一根拉成面条。
- 16、入开水锅中煮熟。
- 17、捞在大碗中。
- 18、浇上牛肉汤。
- 19、加入牛肉片、香菜。
- 20、根据自己的喜好添加红油即可。

六安老碗面酱料代工-山东厨小乐品质保证-老碗面酱料代工厂家由山东厨小乐调味食品有限公司提供。山东厨小乐调味食品有限公司（www.chuxiaole.com）在调味酱这一领域倾注了诸多的热忱和热情，山东厨小乐一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：韩经理。