

黑椒牛肉酱厂家 徐州黑椒牛肉酱 星源食品

产品名称	黑椒牛肉酱厂家 徐州黑椒牛肉酱 星源食品
公司名称	无锡市星源食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号
联系电话	13806182910

产品详情

三汁焖锅，徐州黑椒牛肉酱，相信大多数吃过黄1记1煌的三汁焖锅的朋友都不陌生吧，这道菜，非常好吃，其精华在于那个酱汁，三汁焖锅的酱汁是怎么做的呢？为什么会那么好吃呢？今天我就给大家介绍一下三汁焖锅的由来以及酱汁的美味做法吧！

“三汁焖锅”源于清代御膳名肴香辣汁鱼。同治年间，御膳房总管黄珏玖随驾南巡，同治皇帝品遍各地佳肴，尤喜“香辣汁鱼”，赞其“鲜香绵嫩，回味悠长”。黄珏玖遂从民间索来秘方，黑椒牛肉酱厂，回到宫里，按照秘方熬制汤汁，挑上乘活鱼用沙锅焖制。其味芳香，回味隽永，成为当时皇帝宴会百官的一道名菜。光绪末年，时任庆1王1府总管的黄杰臣得到祖父黄珏玖的亲传，香辣汁鱼又成为王1府宴席上的一道佳肴。

你所说的酱，黑椒牛肉酱厂家，实际上就是麻辣串的味道添加剂，配制方法很简单：

配料：辣椒粉、鲜辣粉、胡椒粉、花椒面、咖喱粉、味精（鸡精）、白糖、酱油。

配制：取辣椒粉50克、鲜辣粉25克、胡椒粉10克、花椒面10克、咖喱粉5克、味精10克、白糖15克，先将配料拌匀，倒入酱油将配料拌成半干状，然后将2 - 3两食用油入锅烧热，稍许冷却后倒入配料中拌匀即可。

一般来说，这种辣酱就是这样调制的，当然，可根据个人喜好和口味，还可加入蒜泥、芝麻酱、适量香油等。你可自己试试，味道都差不多。

这种酱绝1对要用油，要不能酱的味道就差多了，你看卖家的酱盘里尽是油，否则不好看，显不出油亮油亮的光泽。

树子辣酱

材料 树子1/3杯、红辣椒粉2小匙、蒜泥1大匙、香油1/2大匙、水2大匙 葱末1大匙、红萝卜末1大匙

作法 1. 树子有粒状及圆饼状之分，黑椒牛肉酱代理，如果是整块，要先分开成小块粒状。 2. 再将所有材料拌匀用小火煮至味道均衡后即可使用

蒸鱼、蒸肉火锅沾酱用

薄荷酱

材料 薄荷叶适量、水1/2杯、糖少许、牛奶1/2杯、奶油1大匙、盐少许 面粉适量、水适量、白胡椒粉适量

作法 1. 将薄荷叶洗净打成细末与水一起煮沸后将渣滤除后再用小火加热。 2. 续在锅中放入奶油、牛奶、盐、糖、白胡椒粉等调煮拌匀。 3. 另外用小碗将面粉与水拌匀，慢慢将面粉水加入锅中煮至浓稠状即可熄火备用。

黑椒牛肉酱厂家-徐州黑椒牛肉酱-星源食品(查看)由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂(www.wxsyyspc.com)是从事“供应调味品,调味品代工,调味品批发,调味品招商”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：徐总。