

黑胡椒酱料代工工厂 保山黑胡椒酱料代工 山东厨小乐现货供应

产品名称	黑胡椒酱料代工工厂 保山黑胡椒酱料代工 山东厨小乐现货供应
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

XO酱

材料

干贝150克、比目鱼3片、火腿75克、虾米20克、大蒜10瓣、辣椒3个

调味料

酒2大匙、蚝油4大匙、糖1大匙、胡椒粉1/2茶匙、干贝汁1杯

做法：

- 1.干贝洗净、泡软，连同水一同入锅蒸半小时取出，撕碎备用。
- 2.比目鱼用一碗油以小火炸酥，捞出后切碎；其他材料分别切碎。
- 3.用一碗油先炒蒜末，再放入干贝及其他材料拌炒均匀，待香味散出时加入所有调味料，炒匀后以小火熬煮半小时。
- 4.待汤汁收至稍干，水分已吸收且锅内溢出油时即可盛出，装罐。

制作方法

做法一

【材料】

粗粒胡椒粉1小瓶、洋葱1个、蒜5瓣、姜3片

调味料

酒1大匙、辣酱油3大匙、糖1大匙、盐1茶匙、水淀粉2大匙、奶油2大匙、色拉油2大匙

【作法】

1.洋葱、蒜、姜分别切碎，用2大匙奶油加2大匙色拉油一同炒香，再加入剩余的调味料（水淀粉除外）及1杯清水煮开后转小火熬煮。

2.待材料煮至软烂时，加入粗粒胡椒粉一同煮至入味，汤汁收至稍干时淋入水淀粉勾芡，即可盛出装瓶后冷藏。

做法二

材料:黄油2大匙、洋葱末3大匙、蒜末2大匙、黑胡椒细粒3大匙、鲜奶油1大匙、水1

又1/2碗、盐少许、面粉水酌量、威士忌酒1大匙。

作法：

1.先把黄油加热融化，放入蒜末及洋葱末爆香，再加黑胡椒粒一起拌炒；

2.另将水、鲜奶油和盐一起放入煮开，起锅前以面粉水芡，再加1大匙威士忌酒即可。

果味烤肉汁

口味：果香味。

用途：主要用于烤肉的腌料。

推荐指数：

用料：

菠萝肉200克，苹果、梨各1500克，白芝麻50克，柠檬片25克。

调料：

盐、味精各50克，牛肉粉60克，雪碧、可乐、蜂蜜各500克，味啉300克，红糖稀800克，蒙古酱油1000克，清酒、香油各250克。

制法：

将菠萝肉切碎，苹果、梨分别切成细丝，然后放入容器内，加入其它所有用料混合均匀即成。

试验结果：

这款酱汁果香味很浓郁，用来腌制肉类效果不错。

山东厨小乐调味食品有限公司专注餐饮酱料代加工厂，餐饮酱料代工厂，酱料代加工，保山黑胡椒酱料代工，酱料代加工厂，黑胡椒酱料代工哪家好，调料代加工，调料代加工厂，餐饮代加工，酱料研发，餐饮配方研发，酱料配方研发，餐饮酱料研发，黑胡椒酱料代工工厂，餐饮调料研发，调料配方研发

调味品代加工，调味料代加工，餐饮调味品代加工，餐饮调味料代加工，复合调味料代加工，餐饮连锁酱料代加工，调味包代加工，酱料包代加工，粉料代加工，调味油代加工，饮调料代工，餐饮调料代加工，餐饮调料代加工厂家，餐饮调料代加工公司，餐饮酱料代工，餐饮酱料代工厂家，餐饮酱料代加工工厂，餐饮酱料代加工厂家，餐饮酱料代加工公司，餐饮连锁调味料代加工，餐饮代加工工厂，餐饮调料代加工，餐饮调料代加工厂家，餐饮调料订制厂家，餐饮酱料代加工，餐饮调料贴牌，餐饮酱料OEM，调味品代加工工厂，香辛料代加工，调料包代加工，餐饮调味料代加工工厂

黑胡椒酱料代工工厂-保山黑胡椒酱料代工-山东厨小乐现货供应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。