

# 牛肉香菇酱厂家联系方式 牛肉香菇酱厂家 临沂盛华食品

产品名称	牛肉香菇酱厂家联系方式 牛肉香菇酱厂家 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

香菇酱厂家在制作的时候，可以采用食品非热杀菌工艺，这样不但可以完整保留其原始营养成分，而且酱香浓厚，可拌饭、可炒菜、可蘸食。

在制作的时候，注意大火烧热油，放几个香菇丁进去炸黄，捞起尝下口感。然后慢慢把香菇腿都放进油锅里炸，炸金黄后捞出，放在盆子里。再炸胡萝卜、洋葱、芹菜末，捞出后放小盆中，盛出来一少半油，转中火，用锅里剩的油再炸葱末、蒜末炸出香味再放蒜末，牛肉香菇酱厂家哪家好，转小火，放入切碎的豆豉，耗油、豆瓣酱、甜面酱、轻轻搅拌，直到闻到香味，然后放入炸好的胡萝卜洋葱芹菜末，再放炸好的香菇丁。

接着搅拌一会关火，放入两把白糖，适量盐，根据个人口味加入花椒面，辣椒面，红油等就可以了。

香菇酱厂家告诉我们，牛肉香菇酱厂家联系方式，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，牛肉香菇酱厂家，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。

香菇是我们经常食用的一种食材，作为菌类，它带给我们的营养价值可不止一点点哦，想要制作出美味

的牛肉香菇酱厂家，牛肉香菇酱厂家联系方式，挑选的香菇是很重要的。

先整体看看香菇的外形，菇形圆整，菌盖下卷，菌肉肥厚，厚薄一致的香菇是比较的，散装香菇酱，然后观察一下细节，菌褶是否亮白整齐，是否干爽，这些都是判断香菇是否新鲜的关键。

香菇的菌柄短粗鲜嫩，大小均匀，用手捏菌柄有坚硬感，放开手后随即蓬松如故，这样自然是比较新鲜的香菇。

牛肉香菇酱厂家联系方式-牛肉香菇酱厂家-临沂盛华食品(查看)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)）位于沂水县沂博路前贺庄。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前盛华食品在调味酱中享有良好的声誉。盛华食品取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。盛华食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。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。