

宁夏牛肉香菇酱直销 牛肉香菇酱直销价格 盛华食品

产品名称	宁夏牛肉香菇酱直销 牛肉香菇酱直销价格 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，宁夏牛肉香菇酱直销，剁碎备用，洋葱切末备用。在锅内放适量油，牛肉香菇酱直销价格，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。

香菇酱的制作方法

在制作牛肉香菇酱直销的时候，先要将五花肉切肉丁，牛肉香菇酱直销联系方式，倒入少许油放入花椒煸出香味，花椒捞出，放入葱姜蒜八角爆锅，放入肉丁煸炒，倒入少许酱油，肉丁炒熟装盘备用。

另起一锅倒入少量油，放入干辣椒炒香，然后加入葱姜蒜炒出香味，加入适量豆瓣酱，少量黄豆酱，不喜欢太辣可以多加黄豆酱，少加郫县豆瓣酱，炒香，加入香菇丁煸炒，炒到香菇出水变小，锅内粘稠状。

加入肉丁，翻炒均匀，加入少许糖翻炒均匀，多炒一会会更香，炒好了以后，色泽鲜艳，香香辣辣。

很多人都喜欢吃香菇酱，如果是不一样的香菇酱生产厂家，口感将会也会各有不同，而我们自

己也是能够制做出去的。

能够先将香菇清洗去蒂，切成接近一厘米的方丁，另外将葱蒜、圆葱都切成末。必须留意在锅里加比平常烧菜略多一点的油，放进干红辣椒碎小火炒出辣椒油，牛肉香菇酱直销价格，添加圆葱末、姜蒜及一半的蒜末，炒出香气。再添加香菇丁，渐渐地煸炒，能够添加少量碧海小小的盐生抽提味，至香菇变松了之后，再加郫县豆瓣酱煸炒出香味，添加2-3炒勺豆瓣酱，维持小火，并持续拌和，待料汁浓稠时，添加适量海天蚝油，五香粉、少量糖调料。在炒至酱越来越洪亮，刚开始有点儿吐油的情况下，放进另一半的蒜末搅拌均匀，就可以出锅了。假如添加豆瓣酱后太粘稠，还可添加小量水来稀释液，再小火渐渐地收浓。

宁夏牛肉香菇酱直销-牛肉香菇酱直销价格-盛华食品(推荐商家)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)是从事“辣椒酱,海鲜酱,牛肉酱,香菇酱”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：贺可华。同时本公司(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。