

业吉轩食品质量保证 餐饮酱料研发工厂 衡阳餐饮酱料研发

产品名称	业吉轩食品质量保证 餐饮酱料研发工厂 衡阳餐饮酱料研发
公司名称	山东领创宏图餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省济南市历城区华龙路
联系电话	18660117203

产品详情

怎样制作呢？

开始烹饪前，应该提前至少30分钟到1小时就把牛排从冰箱里拿出来。常规的操作是用盐和黑胡椒粉调味，在这里也一样，不过我们用的碎胡椒粒，所以需要以手按压，使其牢牢附着在牛排两面。

建议使用铸铁平底锅来煎牛排。与普通锅相比，它的传热性能更佳，牛排受热也会更均匀。在高火上把锅加热，当锅开始冒烟时，滴一些植物油在锅中，餐饮酱料研发批发，然后放入牛排，你应该立刻就会听到滋滋的响声。要把牛排煎到三分熟（我个人偏爱的），需要两边都煎3到4分钟；当牛排已经煎到你想要的成熟度，把它包在铝箔纸里静置保温，再继续制作锅底酱。山东领创宏图食品有限公司（领创宏图食品）注册资金500万元，旗下拥有东营领zui大的黄焖鸡酱料生产厂家，现在面向全国招代理商和餐饮代工企业，价格低，品质好，我们可以研发和代工市场上各个品牌的黄焖鸡酱料（例如杨铭宇黄焖鸡酱料，和惠祥黄焖鸡酱料，餐饮酱料研发生产厂家，老友记黄焖鸡酱料等），现在领创宏图的黄焖鸡酱料代理商已经遍及山东，河北，河南，江苏，浙江，上海，南京等全国大部分地区。经过几年的不断发展，规模不断壮大，食品生产许可，出口食品生产企业备案等相关证件一应俱全。

山东领创宏图食品有限公司（领创宏图食品）注册资金500万元，旗下拥有东营领zui大的黄焖鸡酱料生产厂家，现在面向全国招代理商和餐饮代工企业，价格低，品质好，

黑胡椒酱的做法

黑胡椒酱的做法并不难，自己在家就可以做。下面我们来一起看看吧！

材料：洋葱碎，蒜头碎，玉米粉，黑胡椒粉，盐，糖，酱油，奶油，高汤

做法：首先把锅放油烧热，将适量的奶油、洋葱碎放入锅中炒，约1分钟直至出香味。然后加入黑胡椒继续炒大约1分钟，再依次加入适量的蒜头碎、盐、糖、玉米粉、酱油、高汤，煮至沸腾后勾芡即可。

山东领创宏图食品有限公司（领创宏图食品）注册资金500万元，旗下拥有东营领zui大的黄焖鸡酱料生产厂家，现在面向全国招代理商和餐饮代工企业，价格低，品质好，我们可以研发和代工市场上各个品牌的黄焖鸡酱料（例如杨铭宇黄焖鸡酱料，和惠祥黄焖鸡酱料，老友记黄焖鸡酱料等），现在领创宏图的黄焖鸡酱料代理商已经遍及山东，河北，衡阳餐饮酱料研发，河南，江苏，浙江，上海，南京等全国大部分地区。经过几年的不断发展，规模不断壮大，食品生产许可，出口食品生产企业备案等相关证件一应俱全。新建工厂占地面积80000平方米，拥有20000平方米现代化生产车间，分为固态和半固态调味料生产线。标准化生产设备及生产工艺已达到国际先jin水平。各种调味料年生产能力达500000吨，生产总价值达3亿元。

黑胡椒酱的功效：

黑胡椒酱由黑胡椒制成，两者作用相同。黑胡椒酱具有温补脾的作用。它可以治liao由脾xu寒造成的“鸡鸣泻”（指经常在早晨拉肚子），具体方法就是在头天晚上喝用黑胡椒调味的肉汤。

用黑胡椒酱做菜时要注意以下两点：一是与肉食同煮的时间不宜太长，餐饮酱料研发工厂，因为黑胡椒中含有挥发油，受热时间太久会使它独特的香辣味挥发掉；二是足够高的热度可以让黑胡椒酱的味道更浓郁，因此做铁板类的菜肴效果更好。

关于黑胡椒酱的稀释方法就介绍到这里了，这个黑胡椒酱是可以直接吃的。

业吉轩食品质量保证(图)-餐饮酱料研发工厂-衡阳餐饮酱料研发由山东领创宏图餐饮管理有限公司提供。山东领创宏图餐饮管理有限公司（www.yejixuan.com）为客户提供“业吉轩黄焖鸡酱料,业吉轩老碗面酱料”等业务，公司拥有“业吉轩”等品牌，专注于调味酱等行业。欢迎来电垂询，联系人：韩经理。