

# 江苏辣鲜露 辣之源 湖南辣鲜露代理

产品名称	江苏辣鲜露 辣之源 湖南辣鲜露代理
公司名称	湖南省辣之源食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖南长沙市雨花区高桥大市场现代商贸城3栋
联系电话	18874734653

## 产品详情

辣鲜露炒菜什么时候放？辣之源辣鲜露告诉你

辣鲜露炒菜什么时候放？辣之源辣鲜露告诉你。

辣鲜露？辣鲜露哪家好？来辣之源选辣鲜露，错不了！辣鲜露，辣鲜露价格，辣鲜露批发，湖南辣鲜露代理，辣鲜露厂家认准辣之源辣鲜露实力厂，湘菜调料原料专家，辣之源专注湘菜调料15年，支持连锁餐饮行业定制调料品，可贴牌生产各种调味料，自建16000平米厂房，库存现货，品质可靠！

辣之源品牌创始人研发的辣鲜露为了满足菜品即有适宜的辣度和鲜度的情况下，湖南辣鲜露品牌，还要保证菜品在外观上能尽好呈现。对原材料的甄选精益求精，精选新鲜红辣椒，根据独特的配方加工调制而成，才达到鲜香辛辣的效果，口感自然独特。其用途非常广泛，烹饪、点蘸、腌制，样样皆宜，是专业厨师的理想选择，适用于餐饮，酒店，食堂，夜宵，海鲜排挡等。

大家都知道，调味品的种类有很多，辣鲜露就是其中很受欢迎的一种调料，很多人做菜的时候都会放辣鲜露。辣鲜露做菜可以让食物更香更辣，味道很不错。那么辣鲜露炒菜什么时候放呢？

辣鲜露炒菜什么时候放辣鲜露是一种复合型调味料，可以把它看成辣椒油加美极鲜的组合。辣之源辣鲜露，大品牌质量信得过，家中常备。

别看辣鲜露小小的一瓶，可真心不便宜，不过用起来也省。炒菜炒到后可以加他提一下味道，凉菜也少不了他，是在做一些味道比较重的馅料时，湖南辣鲜露代工，放一点辣鲜露，也有意想不到的效果。

在饭店后厨，辣鲜露更是不可或缺的调料。今天把话放在这：但凡是厨师，就肯定用过它。它可以把菜肴的鲜辣味呈极数放大，让菜肴的味道更平衡，更多样，更爽口。简直就是后厨一宝，干嘛都行。

只要有点辣味的菜，都可以放辣鲜露。比如水煮类，干锅类，干煸类，炝炒类等等。但要注意的是：因为他出的是头香，也就是你下闻到了那股香气，所以必须要在后放。放完之后也不要过度烹饪，否则香味就会挥发掉了。这是辣鲜露基本的使用方法。

## 辣鲜露哪家好？辣之源

### 辣之源辣鲜露

“辣鲜露”可能很多人对这个调味品还不太了解，什么是辣鲜露？从字面上解释：是一款即有辣味，又鲜美，并且每一滴都如甘露般尊贵的调味品。

辣鲜露是一种调味品。可以很好的帮助菜肴提升香味和鲜辣的口感，使菜肴辛香鲜美，是传统川、湘、赣等菜系人们常用的调味品。

辣之源辣鲜露，源自鲜红辣椒，根据独特的配方加工调制而成。用于烹饪、点蘸、腌制，样样皆宜，专业厨师都会选择辣鲜露。

辣鲜露采用精选非转基因大豆，面粉和为主要原料，无化肥、污染，坚持遵循自然发展规律，让农作物自然生长。

简化烹饪过程；二是要保证菜品口感；三是要呈现菜品颜值。为了满足这些需求，那就是将辣椒这个配菜变成调味品来使用，让烹饪者操作方便快捷、菜品美观、美味。

辣之源品牌创始人何春良先生为了研发这款调味品，如神农尝百草般亲自反复试炼调配而成，为了满足菜品即有适宜的辣度和鲜度的情况下，还要保证菜品在外观上能呈现。对原材料的甄选精益求精，精选新鲜红辣椒，根据独特的配方加工调制而成，终达到鲜香辛辣的效果，口感自然独特。

这款辣鲜露上市后销量节节攀升，成为爆款产品，其用途非常广泛，烹饪、点蘸、腌制，样样皆宜，是专业厨师的理想选择，适用于餐饮，酒店，食堂，夜宵，海鲜排挡等。对于烹饪家常菜来说更是手到擒来，如制作凉拌菜、蒸菜、炒菜等。

辣之源辣鲜露，如甘露般独特尊贵的调味品，看得见的颜色，尝得出的绝味，又辣又鲜又美味！

推荐使用的菜品：

点蘸：海鲜、青菜

凉拌：黄瓜、木耳、腐竹、豆皮、牛肚、牛肉等

蒸菜：豉汁蒸排骨、蒸鱼嘴等

炒菜：生炒驴子肉、花猪肉、牛肉、牛筋等

江苏辣鲜露-辣之源-湖南辣鲜露代理由湖南省辣之源食品有限公司提供。湖南省辣之源食品有限公司（[www.lzy.net.cn](http://www.lzy.net.cn)）有实力，信誉好，在湖南长沙的调味酱等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进辣之源和您携手步入辉煌，共创美好未来！