

湖南辣椒炒肉酱油 辣之源 湖南辣椒炒肉酱油厂家

产品名称	湖南辣椒炒肉酱油 辣之源 湖南辣椒炒肉酱油厂家
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

辣之源

辣之源，调料批发，调料大全，调料批发加盟，调料代理，湘菜调料，湘菜调料加盟，粤菜调料，川菜调料，湖南辣椒炒肉酱油定制，鲁菜调料，闽菜调料，苏菜调料，浙菜调料，徽菜调料，湖南辣椒炒肉酱油代理，高桥批发，湖南辣椒炒肉酱油，调味料，调料，调味品，湘菜菜谱，健康美食，湖南特产。

辣之源辣椒炒肉调味料是一款专门为烹饪肉类而酿造的类酱油调味料，其不同之处在于上色快，烹饪后不脱色，色泽金黄红亮，有标志性酱香味，且香味醇厚悠长。

擅长小炒、干煸、红烧和炖煮等烹饪手法，对湘派辣椒炒肉、红烧和姜辣系列菜式有独到的表现，是各种佳肴的调味品

辣椒炒肉虽然是一个非常简单的小菜，但是学问却非常的大，不管是在放油还是放盐的顺序上，也会导致后这一碗菜的味道不一样，很多人在做辣椒炒肉的时候，酱油会乱放，以为只要调味就可以，结果其味道出来真的非常的难吃，那么炒辣椒炒肉时，应该什么时候放“酱油”？很多人放错了，难怪不香。

那么在做辣椒炒肉的时候先要将五花肉洗的干净然后切成小小的薄片，这个时候就要提前用酱油腌制了，颜色的改变就是这个时候，而不是在炒菜的时候放进去，这样的酱油只是单纯的停留在表面，并没有一点让人觉得好吃的，很多人在这一步就会弄错，导致五花肉的味道非常的难吃，一点都不会香。腌制好之后，稍等几分钟，然后将新鲜的辣椒清洗干净之后切成小片。

【辣椒炒肉什么时候放酱油很关键？】

我们在炒肉的时候，酱油什么时候添加适宜？其实正确的方法是在出锅前的10秒钟加入酱油，这样酱油不仅能够均匀的给猪肉上色，还能起到提鲜的作用。

接下来就看一看青椒炒肉的正确做法：

步：首先将准备好的五花肉清洗干净后切成片，把洗好的辣椒切成块状备用。

第2步：把大蒜去皮，切成末，在锅中加入食用油，用火烧热。

第3步：当油温5成热时，把准备好的青椒放入锅中煸炒。

第4步：在锅中加入准备好的蒜末，炒出香味后加入五花肉，翻炒至变色。

第5步：再加入盐和料酒，用锅铲继续翻炒几下，给猪肉调味，上色，去腥。

第6步：后加入酱油，大火翻炒几下即可出锅。

选购酱油的时候，首先要仔细查看酱油的质量指标、级别、颜色，酱油的颜色应呈红褐色、棕褐色、有光泽而发乌；然后摇摇酱油瓶子，好酱油摇起来会起很多的泡沫，不易散去，同时查看酱油沿瓶壁流下的速度快慢，酱油由于浓度很高、粘性较大、流动慢，劣质酱油浓度低，像水一样流动较快，而且酱油瓶底不应有沉淀物或染物。

还可贴着瓶口闻味道，好酱油往往有一股浓烈的酱香味，湖南辣椒炒肉酱油厂家，尝起来味道鲜美，而劣质酱油摇动只有少量泡沫，并且容易散去，闻着有股似焦糖般的异味，尝起来则有些苦涩。

湖南辣椒炒肉酱油-辣之源-湖南辣椒炒肉酱油厂家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）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！