

湖南辣鲜露定制 辣之源 河南辣鲜露

产品名称	湖南辣鲜露定制 辣之源 河南辣鲜露
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

辣之源辣鲜露

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。

辣鲜露主要材料是什么？

豆豉香精和海鲜香精。适量辣椒精。

花菜烧肉的做法（菜花烧肉）

准备材料：

花菜一颗、肉一块（略带一点肥）、胡萝卜一根、蒜一瓣

准备调料：

油、盐、生抽、胡椒粉

制作过程：

- 1、肉切片，可以按肥瘦分别切片，也可以直接连肥的一起切，随个人喜好；
- 2、花菜掰成小朵，胡萝卜去皮切滚刀块，分别洗净备用，蒜拍碎切末；

3、炒锅放油，烧热，下肉片生炒，到肉片卷起，变色后，下蒜末爆香；

4、将胡萝卜和花菜倒入锅中，湖南辣鲜露厂家，不停翻炒，如果锅内太干，可分次少放一点水，一直翻炒到花菜略微变软，加入适量盐，少许生抽；

5、保持不停翻炒，分次少量放水的程序，每一次加水都是要到看锅里有点干了再放，分量不要太多，炒到花菜能轻轻用锅铲切断即可，加少许胡椒粉起锅。

好的辣鲜露，上辣之源

辣鲜露？辣鲜露哪家好？来辣之源选辣鲜露，错不了！干锅油，调味油，调味酱，河南辣鲜露，酱油汁认准辣之源湘菜调料原料专家，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！联系18874734653

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

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。

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。

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，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！联系18874734653

辣鲜露做菜为什么好吃辣鲜露口感不仅仅是辣，更有着鲜甜的口感，辣而不燥，去腥提鲜是它的特点，无论是荤菜还是素菜都离不开它的身影，之所以做菜这么好吃这得从以下几个方面说起：

辣椒新鲜，辣鲜露采用四川新鲜的红辣椒，辣中带鲜，鲜中带香，给人的体验。

酱油，酿造酱油，看上去色泽红褐，有着独特的酱香，使菜肴异味鲜美。

热菜起锅前加入辣鲜露，可提鲜增香，其他烹饪手法如凉拌、淋汁、腌制、点蘸等使用本品均有极佳的效果

果，与其他汁酱随心搭配，美味变化无穷。

鲜辣美味，酱香浓郁，香辣结合，更易于搭配菜品使用，冷热菜肴皆可。

花菜烧肉的做法（菜花烧肉）

做法：

1：花菜用手掰小朵洗干净，鲜肉切成小片。

2：锅中水开，加点盐花菜过水焯一下。

3：在热锅里倒入适量调和油烧热，然后放入葱丝和姜丝炒香，倒入肉片煸炒。

4：肉片放入锅中翻炒一会，然后放入少许料酒、酱油、少许醋继续翻炒。

5：将焯水好的花菜放入锅中跟肉一起翻炒，待锅中的菜基本均匀混合后加入适量的水将菜闷一会，待花菜炒熟之后放入适量翻炒。

6：水基本烧干的时候起锅，加点葱花，鸡精就可以起锅了。很简单的一道菜，相信你会喜欢的。颜色也很漂亮哦

湖南辣鲜露定制-辣之源(在线咨询)-河南辣鲜露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)在调味酱这一领域倾注了诸多的热忱和热情，辣之源一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陆经理。