

# 黑椒酱代加工生产厂家 山东厨小乐放心选购 通辽黑椒酱代加工

产品名称	黑椒酱代加工生产厂家 山东厨小乐放心选购 通辽黑椒酱代加工
公司名称	山东厨小乐调味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省东营市广饶县花官镇工业园区
联系电话	18954683658

## 产品详情

山东厨小乐调味食品有限公司专注餐饮酱料代加工厂，黑椒酱代加工生产厂家，餐饮酱料代工厂，酱料代加工，酱料代加工厂，调料代加工，调料代加工厂，餐饮代加工，酱料研发，餐饮配方研发，酱料配方研发，餐饮酱料研发，餐饮调料研发，调料配方研发

调味品代加工，调味料代加工，餐饮调味品代加工，餐饮调味料代加工，复合调味料代加工，餐饮连锁酱料代加工，调味包代加工，酱料包代加工，粉料代加工，调味油代加工，饮调料代工，餐饮调料代加工，餐饮调料代加工厂家，餐饮调料代加工公司，餐饮酱料代工，餐饮酱料代工厂家，餐饮酱料代加工工厂，餐饮酱料代加工厂家，餐饮酱料代加工公司，餐饮连锁调味料代加工，餐饮代加工工厂，餐饮调料代加工，餐饮调料代加工厂家，餐饮调料订制厂家，餐饮酱料代加工，餐饮调料贴牌，餐饮酱料OEM，调味品代加工工厂，香辛料代加工，调料包代加工，餐饮调味料代加工工厂

### 麻辣烤酱

口味：麻辣味。

用途：给多种烧烤肉类作刷酱之用。

推荐指数：

用料：

剁碎的红油豆瓣酱、花椒油各100克，红油150克，辣椒粉、番茄沙司、腰果粉各50克，牛肉粉30克，柱侯酱、芝麻酱各20克，花椒面、盐、味粉各10克，鸡汁5克。

制法：

将以上用料拌匀即成。

试验结果：

麻味较轻，黑椒酱代加工哪家好，辣味一般，这种口味各地食客都能接受。

鹅肝配牛排含黑胡椒酱汁做法的做法 牛排用肉锤或刀背打松，用黑胡椒和盐腌15分钟。

我个人很爱吃黑胡椒，所以用的多，如果不喜欢可以不放或少放鹅肝用红酒泡10分钟

此时可以按照材料，把黑胡椒汁调好备用鹅肝取出，稍稍冻硬，表面涂薄薄一层面粉锅中放10克黄油，小火煎牛排，不要过多的翻面，按自己的喜好选择熟度不用刷锅，锅中有些油，直接煎洋葱，可以用铲子稍用力压一压，个人认为洋葱不用煎太熟，不过怕洋葱味或者怕辣的还是煎熟一些吧锅中再放10克黄油，小火煎鹅肝直接用锅中的油炒洋葱末，炒至颗粒变小失水，加入调好的黑胡椒汁，烧开，再加小半碗水，煮开，加水淀粉至变稠即可牛排垫底，中间放洋葱，上面放鹅肝，通辽黑椒酱代加工，把酱汁淋上去，旁边放上过水的西兰花，胡萝卜，玉米粒之类的摆盘即可小贴士通常鹅肝都会搭配红酒酱汁或水果酱汁，再配着煎熟的苹果或其他水果吃，但是我喜欢黑胡椒，就做成了黑胡椒口味。

山东厨小乐调味食品有限公司专注餐饮酱料代加工厂，餐饮酱料代工厂，酱料代加工，酱料代加工厂，调料代加工，调料代加工厂，黑椒酱代加工定制，餐饮代加工，酱料研发，餐饮配方研发，酱料配方研发，餐饮酱料研发，餐饮调料研发，调料配方研发

健康烤肉汁

口味：果香味。

用途：主要用作烤肉的蘸料。

推荐指数：

用料：

菠萝肉、圆葱各200克，梨500克，泰椒圈30克，鲜柠檬两个切片。

调料：

雪碧、味咻各500克，蒙古酱油1000克，红糖稀800克，味精50克，黑胡椒碎10克，盐15克。

制法：

- 1、将菠萝肉、圆葱、梨分别切成小块，放入榨汁机内榨成汁。
- 2、将榨好的汁加入所有用料混合均匀即成。

黑椒酱代加工生产厂家-山东厨小乐放心选购-通辽黑椒酱代加工由山东厨小乐调味食品有限公司提供。山东厨小乐调味食品有限公司（[www.chuxiaole.com](http://www.chuxiaole.com)）在调味酱这一领域倾注了诸多的热忱和热情，山东厨小乐一直以客户为中心、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：韩经理。