

黑椒酱代工批发 陕西黑椒酱代工业吉轩食品厂家直销

产品名称	黑椒酱代工批发 陕西黑椒酱代工业吉轩食品厂家直销
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

胡椒是一种原产地于印尼的关键香辛农作物，黑椒酱代工批发，别名古月、黑川、白川。它的种子带有挥发油、胡椒碱、粗蛋白质、粗蛋白等，是大家钟爱的调味料。胡椒气味芳香，黑椒酱代工业家，有刺激及明显的辛辣味，黑胡椒尤比白胡椒味浓。胡椒的关键成份是胡椒碱，也带有一定的芳香油、粗蛋白、木薯淀粉及可溶氮，具备祛腥、解油腻感、的功效，其芳香的气味可让大家食欲大开，提高胃口。黑胡椒酱是意大利菜常见料汁。

山东领创宏图食品有限公司（领创宏图食品）

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，黑椒酱代工价格，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，

胡椒黑胡椒酱是一种口感非常好的调味品，以前在国外吃的较多，近些年在我国也开始风靡起来。黑胡椒酱的食用价值非常高，可以和很多东西搭配在一起，所以深受消费者的喜欢。不过关于它的具体做法和吃法，想必也是很多人都想要了解的。

做法二：

用料：小洋葱、黄油、生抽、蚝油、红酒、盐适量、糖适量、黑胡椒碎。

做法：

- 1、小洋葱味正肉质细嫩，更适合切碎。黄油，锅热后转小火，火大了黄油容易焦。
- 2、放入洋葱炒香，加入蚝油，陕西黑椒酱代工，酱油不断搅拌，再加入黑胡椒碎。盐糖根据个人口味添加。

3、浓稠度可以加水调试，作为牛排和意面的拌酱实在是太合适了。

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，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。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。

【材料】

粗粒胡椒粉1小瓶、洋葱1个、蒜5瓣、姜3片黑胡椒酱

调味料

酒1大匙、AI酱4大匙、辣酱油3大匙、糖1大匙、盐1茶匙、水淀粉2大匙、奶油2大匙、色拉油2大匙

【作法】

- 1.洋葱、蒜、姜分别切碎，用2大匙奶油加2大匙色拉油一同炒香，再加入剩余的调味料(水淀粉除外)及1杯清水煮开后转小火熬煮。
- 2.待材料煮至软烂时，加入粗粒胡椒粉一同煮至入味，汤汁收至稍干时淋入水淀粉勾芡，即可盛出装瓶后冷藏。

黑椒酱代工批发-陕西黑椒酱代工-业吉轩食品厂家直销(查看)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）是山东 济南 ,调味酱的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在山东领创宏图食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创山东领创宏图食品更加美好的未来。