

# 餐饮酱料代加工定制 松原餐饮酱料代加工 山东厨小乐品质保证

产品名称	餐饮酱料代加工定制 松原餐饮酱料代加工 山东厨小乐品质保证
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

提前准备原材料：

花甲、葱、姜、蒜、辣椒、生抽、香油、鸡粉。一、步把清理整洁的花甲放锅里开展焯水，如下图所示。二、随后等候烧开后花甲张口了就能够捞起来，如下图所示。三、然后把花甲放入凉水里，把花甲里的砂泥洗去，如下图所示。四、随后用水果刀把葱姜蒜辣椒切割成粒，放边上开展预留，如下图所示。五、锅内加点油加温，放进切好的葱姜蒜辣椒粒开展进行爆香。六、锅内倒进花甲，餐饮酱料代加工定制，生抽、香油、鸡粉，油爆匀称，如下图所示。七、随后将以前切好的葱粒也放进锅中，要拌和匀称。八、拌和匀称后，出锅摆盘，那样油爆花甲就早已搞好了。公司专注调味品代加工，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，餐饮调料代工，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，餐饮酱料代加工厂家，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

山东厨小乐调味食品有限公司专注调味品代加工，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，餐饮调料代工，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，餐饮酱料代加工厂家，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

炒花甲肉

材料

冻花甲肉1包，紫少许，姜片适量，蒜茸适量，葱末适量，鸡粉适量，蚝油适量，海鲜酱适量，餐饮酱料代加工定制，柱侯酱适量

## 做法

- 1.花甲解冻洗净后焯水；紫洗净后剪碎。
- 2.锅内放少量油，烧热后加入姜片、蒜茸，爆香后加入花甲肉翻炒。
- 3.加入适量鸡粉、蚝油、海鲜酱、柱侯酱调味。
- 4.加入紫炒匀。
- 5.后加入葱末炒匀即可。

## 辣椒蒜炒花甲肉

### 材料

花甲净肉250G

辣椒

蒜

姜

### 做法

花甲净肉多泡一下，多洗几次，沥开水

蒜尽量切得小一点，像绿豆般大水

花甲净肉先锅里炒出水并倒掉水，然后辣椒蒜姜全部放锅里炒，稍微比平时放多一点油，后记得放盐和酱油

亮点，吃的时候你会发现蒜和花甲肉真的是绝配呀，蒜里面有花甲味，真的好好吃

## 花甲米线调料

花甲米线、花甲米线加盟？2016年流行一种特色小吃叫花甲米线，锡纸花甲技术配方，这种特色小吃与平时的米线是不同的！它的沿海海鲜与米线结合而成的一种特色锡纸烤花甲米线！花甲本身富含碳水化合物，铁，钙，磷，碘，维生素，氨基酸和牛磺酸等多种成分，咸宁锡纸花甲，具有美容美白健身等营养特点。从而与米线结合在一起形成了一种特别鲜的特色味道！山东厨小乐调味食品有限公司专注调味品代加工，餐饮酱料代加工厂家，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，餐饮调料代工，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，松原餐饮酱料代加工，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

餐饮酱料代加工定制-松原餐饮酱料代加工-山东厨小乐品质保证由山东厨小乐调味食品有限公司提供。  
餐饮酱料代加工定制-松原餐饮酱料代加工-山东厨小乐品质保证是山东厨小乐调味食品有限公司(www.chuxiaole.com)升级推出的, 以上图片和信息仅供参考, 如了解详情, 请您拨打本页面或图片上的联系电话, 业务联系人: 韩经理。