

# 山东厨小乐厂家直销 固原老碗面酱料代加工

产品名称	山东厨小乐厂家直销 固原老碗面酱料代加工
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老碗面酱料厂家，老碗面酱料代加工，老碗面酱料代加工，辣椒油代加工，辣椒油代加工厂家，辣椒油包代加工，辣椒酱代加工，辣椒酱代加工厂家，黄焖鸡酱料厂家，黄焖鸡酱料代加工，黄焖鸡酱料代工，瓦香鸡酱料厂家，瓦香鸡酱料代加工，瓦香鸡酱料代加工，啵啵鱼酱料厂家，啵啵鱼酱料代工，啵啵鱼酱料代加工，黑椒酱代加工，黑椒酱代工，黑胡椒酱料代工，老碗面酱料代加工哪家好，黑胡椒酱料代加工，鲍汁焖鸡酱料代工，鲍汁焖鸡酱料代加工

五花肉 200克干香菇 3个洋葱 半个姜 5克蒜 2瓣面条 150克黄豆酱 20克酱油 1汤匙豆瓣酱 1茶匙水 50毫升白糖 1/2茶匙料酒 1汤匙淀粉 1/2茶匙方法/步骤材料准备好，把猪肉切成碎片，香菇用温水浸泡发，然后把香菇切成立方体小丁。切碎洋葱，切好姜蒜；将酱油、豆酱、酱油、水、糖和淀粉混合成厚厚的酱油。面条是预先煮好的，取出并浸泡在冷开水中。往锅里倒一点油，用五花猪肉炒出香味。加入生姜和大蒜搅拌均匀成稀稠的酱汁，再加洋葱炒。然后加入香菇搅拌均匀，倒酱汁用中火煮沸，煮沸拌匀直到汤变稠，然后把火关掉。7把面条乘起沥干水，放在碗里，淋入香菇酱即可。

山东厨小乐调味食品有限公司专注老碗面酱料厂家，老碗面酱料代加工，老碗面酱料代加工，辣椒油代加工，辣椒油代加工厂家，辣椒油包代加工，辣椒酱代加工，辣椒酱代加工厂家，黄焖鸡酱料厂家，黄焖鸡酱料代加工，黄焖鸡酱料代工，瓦香鸡酱料厂家，瓦香鸡酱料代加工，瓦香鸡酱料代加工，啵啵鱼酱料厂家，啵啵鱼酱料代工，啵啵鱼酱料代加工，黑椒酱代加工，黑椒酱代工，黑胡椒酱料代工，黑胡椒酱料代加工，鲍汁焖鸡酱料代工，鲍汁焖鸡酱料代加工

### 陕西油泼面

材料：面粉，老碗面酱料代加工定制，青菜，盐，生抽，醋，辣椒面

做法：

- 1、和面。加点盐增加劲道。
- 2、像做饺子一样分出面剂子，然后把面剂揉成面棍棍，刷上薄薄的一层油。
- 3、让面醒上至少几个小时。
- 4、用一根筷子在面棍中间压出一条印，把面棍擀成长面片。扯住面片的两端，然后像面馆的大师傅一样摔面片，几下便可摔成型。
- 5、从筷子印处把面片扯开，两边不要扯断。
- 6、烧开水，下面煮熟。
- 7、捞出面，加入煮熟的青菜，略拌，上撒辣椒面。
- 8、热油，浇到辣椒面上。
- 9、拌入调味料：盐，生抽，醋。

也有面条捞出后用凉水浸洗再加炸酱、菜码的，称“过水面”。

在北方，常见的是猪肉丁炸酱。是以半肥瘦猪肉丁加葱、姜、蒜等在油锅炸炒，加黄稀酱，盖上锅盖小火咕嘟10分钟。当肉丁被黄酱咕嘟透了，肉皮红亮，固原老碗面酱料代加工，香味四讲究的则是里脊丁炸酱三鲜(虾仁、里脊、玉兰片)炸酱等，还有木樨(鸡蛋)炸酱、炸豆腐丁酱、烧茄子丁酱等素品，油而不腻。老北京人吃炸酱面，冷天讲究吃热的，谓之“锅儿挑”(完全不过水)，热天吃过水面，但汤要篋尽。根据季节佐以各种时鲜小菜，谓之“码儿”。初春，用掐头去尾的豆芽菜(称掐菜)、只有两片子叶的小水萝卜缨，并浇上过年剩下的腊八醋。春深，在酱里放上鲜花椒蕊儿，称花椒酱，面码儿则是青蒜、香椿芽、掐菜、青豆嘴、小水萝卜缨和丝(条)。初夏则以新蒜、焯过的鲜豌豆、黄瓜丝、扁豆丝、韭菜段等为面码儿。另外，上海、广东、韩国亦有炸酱面。山东厨小乐调味食品有限公司专注老碗面酱料厂家，老碗面酱料代加工，老碗面酱料代加工，辣椒油代加工，辣椒油代加工厂家，辣椒油包代加工，辣椒酱代加工，辣椒酱代加工厂家，黄焖鸡酱料厂家，黄焖鸡酱料代加工，黄焖鸡酱料代工，瓦香鸡酱料厂家，瓦香鸡酱料代加工，老碗面酱料代加工厂家，瓦香鸡酱料代加工，啵啵鱼酱料厂家，啵啵鱼酱料代工，啵啵鱼酱料代加工，黑椒酱代加工，黑椒酱代工，黑胡椒酱料代工，黑胡椒酱料代加工，鲍汁焖鸡酱料代工，鲍汁焖鸡酱料代加工

山东厨小乐厂家直销-固原老碗面酱料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)是一家从事“黄焖鸡酱料,老碗面酱料,火锅底料”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“厨乐府”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先,用户至上”的原则,使山东厨小乐在调味酱中赢得了众的客户的信任,树立了良好的企业形象。 特别说明:本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢!