

# 香菇夹馍酱厂家 香菇夹馍酱 盛华食品

产品名称	香菇夹馍酱厂家 香菇夹馍酱 盛华食品
公司名称	沂水盛华食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	沂水县沂博路前贺庄
联系电话	13954916105

## 产品详情

香菇夹馍酱是比较受欢迎的，因为它既开胃又增加食欲，香菇酱厂家在这里介绍到，它主要就是以香菇为主要原料，配以黄豆酱、调和油、五香粉、姜、盐、白砂糖等配料调和而成的调味品。

在制作的时候，先在平底锅中倒入少量的油，然后倒入花生米，小火炒熟盛出来晾凉，倒入白芝麻，炒至芝麻微黄就可以，盛出备用香菇倒入清水中清洗干净，将香菇根部去掉，先切成片，再改刀切成粒，装入盆中备用；香葱切成粒，蒜压扁，切成蒜末，姜压扁剁成末备用。将晾凉的花生米倒入保鲜袋中，用擀面杖压碎，不要压的太碎。切五花肉，剁成肉末；锅中倒入油，油热之后放入肉末煸炒，将肉末炒香，然后放点生抽，少量料酒去腥，盛出来备用

锅中多倒点油，油热之后放入花椒八角，桂皮香叶，再放点香菜段，放入炒好的肉末，香菇夹馍酱厂家，翻炒均匀后倒入葱姜蒜，炒香之后放入酱料，再倒入适量的耗油，香菇夹馍酱哪里好，充分翻炒均匀，放适量老抽上色，中火将酱料炒香，然后放入一勺盐，一勺十三香，一勺鸡精调味，后倒入花生碎和白芝麻，翻炒均匀后关火晾凉。

## 香菇酱有哪些吃法

香菇夹馍酱生产厂家的这类调味油，一般是选用肉沫和平菇做为原材料制做而成的，能够用于拌凉菜、烧菜、火锅店、蘸菜等，食用方法是许多的。假如用香菇酱来焖卤鸡爪得话，必须准备好鸡爪、香菇酱、葱、姜、蒜、生抽、香油、白砂糖这种原材料。在做得情况下，起先鸡爪清洗后凉干水，预留；热锅下油，放入葱、姜、蒜泥进行爆香，鸡爪翻炒；及其放入生抽、香菇酱，翻炒出香气。再添加冷水、白砂糖、香油炒匀煮沸，盖上盖子，转小蜡烛鸡爪焖15-二十分钟，直至料汁基础焖干就可以起锅了。因此方式还是非常简单的，如果是香菇酱水豆腐得话，能够先在蒸锅中加水烧开，将豆腐放入蒸锅中火灾猛蒸五分钟；炒菜锅里放少量油，添加肉沫和少量米酒，及其适当香甜味的香菇酱，香菇夹馍酱，炒成香气后，熄火，将炒好后的料放到蒸熟的水豆腐上。

在我们国家，酱的种类是非常多的，而且不管是哪一种酱吃起来都是非常的好吃的，而且这些酱不仅可以炒菜的时候用，有很多的酱也都是可以直接食用的，比如说香菇酱，大家也都是特别的熟悉的，而且在我们的生活中有很多的人也都是非常的喜欢吃香菇酱的，香菇夹馍酱直销，并且在我们中国香菇酱可以说也是属于好吃的一种酱了。而现在的市场上的香菇酱的种类品牌也是非常的多的，吃起来也是非常的好吃的，并且有些香菇家里面也是能够吃到很大颗粒的香菇的。其实如果特别喜欢吃香菇酱的话，我们自己也是可以在家制作的。

香菇夹馍酱厂家-香菇夹馍酱-盛华食品由沂水盛华食品有限公司提供。沂水盛华食品有限公司（[www.ysshsp.com](http://www.ysshsp.com)）在调味酱这一领域倾注了诸多的热忱和热情，盛华食品一直以客户为中心、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：贺可华。同时本公司（[www.ysshsp.com](http://www.ysshsp.com)）还是从事辣椒酱，牛肉酱，香菇酱的厂家，欢迎来电咨询。