曲靖啵啵鱼酱料 领创宏图食品值得信赖 啵啵鱼酱料生产厂家

产品名称	曲靖啵啵鱼酱料 领创宏图食品值得信赖 啵啵鱼酱料生产厂家
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

山东领创宏图餐饮食品有限公司专注啵啵鱼酱料厂家，啵啵鱼酱料代工，啵啵鱼酱料代加工，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，老碗面酱料厂家，老碗面酱料代加工，老碗面酱料代加工，瓦香鸡酱料厂家，瓦香鸡酱料代加工，瓦香鸡酱料代加工，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

啵啵鱼以龙利鱼（深海鱼）为主要食材，配上酱料，高汤，蔬菜，小火慢炖，味道鲜美，没有鱼刺，适合小孩子食用。食材龙利鱼 500g蔬菜 适量啵啵鱼酱料 适量腌鱼粉 10g生粉 5g一、腌鱼化鱼

为了制作方便，曲靖啵啵鱼酱料，可以直接购买龙利鱼柳（半成品，没有刺）。用清水浸泡数分钟，至能切动为止。切鱼条

将半化（半化的鱼更容易切）的龙利鱼切成大概2-3厘米厚的鱼条。3腌鱼

以500g为例，10g腌鱼粉，半个蛋清，5g生粉，10g色拉油，用手轻轻抓匀，不可太过用力，会抓碎鱼肉。

山东领创宏图餐饮食品有限公司专注啵啵鱼酱料厂家，啵啵鱼酱料代工，啵啵鱼酱料代加工，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，啵啵鱼酱料价格，黄焖鸡酱料代工，老碗面酱料厂家，老碗面酱料代加工，老碗面酱料代加工，瓦香鸡酱料厂家，瓦香鸡酱料代加工，瓦香鸡酱料代加工，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

【底料制作】

原辅料：姜蒜，泡仔姜，泡椒，豆瓣，冰糖，鲜花椒，干辣椒，猪化油，熟菜油，香料包；

做法：

1. 用熟菜油炒香干辣椒，剁碎，泡椒去籽去蒂剁块，并全部加工成粉，敲碎冰糖和白豆蔻；

2. 小火加热锅中猪化油，熟菜油，爆香鲜花椒捞出，放白豆蔻，姜蒜，泡椒，泡姜，中火炒香，下入豆豉，豆瓣，香料粉，冰糖，小火至豆瓣香酥，加入干辣椒和花椒爆香，起锅即可。

山东领创宏图餐饮管理有限公司

啵啵鱼酱料生产厂家，啵啵鱼酱料代工，啵啵鱼酱料代加工，油辣子代加工，油辣子代加工生产厂家，油辣子包代加工，辣酱代加工，辣酱代加工生产厂家，啵啵鱼酱料批发，黄焖鸡酱料生产厂家，黄焖鸡酱料代加工，黄焖鸡酱料代工，老碗面酱料生产厂家，老碗面酱料代加工，老碗面酱料代加工，瓦香鸡酱料生产厂家，瓦香鸡酱料代加工，瓦香鸡酱料代加工，黑椒酱代加工，黑椒酱代工，黑胡椒粉酱料代工，黑胡椒粉酱料代加工，鲍鱼汁焖鸡酱料代工，鲍鱼汁焖鸡酱料代加工

所需原材料：原料：巴沙鱼、蔬菜水果适当、龙骨汤、啵来啵鱼调味油、淹鱼粉、鸡蛋清、吉士粉、食用油1、选购龙利鱼柳，由于一般商场买回来包裝好的沒有刺。随后用冷水侵泡几分钟，直到鱼类能切动。2、将巴沙鱼（半化的鱼更非常容易切）切割成大约2-3cm厚的鱼条预留。3、用盐、米酒翻拌腌十多分钟，再放水木薯淀粉翻拌沾汁，煎炸花生米剁碎碎粉，水豆豉切碎，葱、蒜、源姜切末。以100g特征分析，20g淹鱼粉，一个半鸡蛋清，3g吉士粉，20g食用油，用力轻轻地抓匀，不能太过用劲，啵啵鱼酱料生产厂家，会抓碎鱼类。4、炖一锅龙骨汤预留，做的情况下用大骨汤，味儿会更为浓厚。5、挑选一些自身喜爱的蔬菜水果，清理整洁，改刀割一下预留。6、将洗好的蔬菜水果放入大骨汤中，煮一分半上下，捞起来预留。7、锅烧热倒进少量油，放进啵啵鱼调味油，文火炒过。8、放进大骨汤，将酱化掉，将腌好的鱼一块一块下下锅中zd。9、将石锅烧开，将烫好的蔬菜水果，鱼放进石锅中，再撒上熟芝麻、葱碎既成。上菜就可以服用。

曲靖啵啵鱼酱料-领创宏图食品值得信赖-啵啵鱼酱料生产厂家由山东领创宏图餐饮管理有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东领创宏图餐饮管理有限公司（www.yejixuan.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!