

# 山东厨小乐质量保证 餐饮酱料代加工定制 龙岩餐饮酱料代加工

产品名称	山东厨小乐质量保证 餐饮酱料代加工定制 龙岩餐饮酱料代加工
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餐饮酱料代加工厂，餐饮酱料代工厂，酱料代加工，酱料代加工厂，调料代加工，调料代加工厂，餐饮代加工，酱料研发，餐饮配方研发，酱料配方研发，餐饮酱料研发，龙岩餐饮酱料代加工，餐饮调料研发，调料配方研发

洋葱1.洋葱具有发散的作用，是因为洋葱鳞茎和叶子含有一种称为硫化的油脂性挥发物，具有辛筒辣味，这种物质能抗寒，抵御病毒，有较强的杀菌作用；2.洋葱营养丰富，且气味辛辣。能刺激胃、肠及消化腺分泌，增进食欲，且洋葱不含脂肪，其精油中含有可降低胆固醇的含硫化合物的混合物，可用于、食欲不振、食积内停等症；3.洋葱是所知含素A的。素A能扩张血管、降低血液黏度，因而会产生、能减少外周血管和增加冠状动脉的血流量，预防形成作用。对抗人体内儿茶酚胺等升压物质的作用，又能促进钠盐的排泄，从而使血压下降，经常食用对，高和人都有保健作用；4.洋葱有一定的提神作用，它能帮助细胞更好地利用葡萄糖，同时降低血糖，供给脑细胞热能，是、神志萎顿患者的食疗佳蔬；5.洋葱中含有一种名炎“栎皮黄素”9的物质，这是所知的天然物质之一，它能阻止体内的生物化学机制出现变异，控制癌细胞的生长，从而具有作用；6.洋葱所含的微量元素硒是一种很强的剂，能消除体内的自由基，增强细胞的活力和代谢能力，具有的功效；7.洋葱中还含有一定的钙质，近年来，瑞士科学家发现常吃洋葱能提高骨密度，有助于防治骨质疏松症；8.洋葱中含有植物杀菌素如大蒜素等，因而有很强的杀菌能力。嚼生洋葱可以预防感冒。

山东厨小乐调味食品有限公司专注餐饮酱料代加工厂，餐饮酱料代工厂，酱料代加工，酱料代加工厂，调料代加工，调料代加工厂，餐饮代加工，酱料研发，餐饮配方研发，酱料配方研发，餐饮酱料研发，餐饮调料研发，调料配方研发

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，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，餐饮酱料代加工工厂，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

## 蜜椒汁

口味：咸鲜微甜，黑椒味突出。

用途：给多种烧烤肉类作刷酱之用。

推荐指数：

用料：

上汤1000克，浙醋250克，蜂蜜450克，牛尾汤1罐，味粉、鸡粉各150克，黑胡椒碎、白胡椒碎各120克，生抽、柱侯酱各50克。

制法：

将所有调料混合，小火熬至浓稠即成。

试验结果：

这款烧烤汁的综合味道非常好，黑椒味道很浓郁，适合搭配牛、羊肉。

山东厨小乐调味食品有限公司专注餐饮酱料代加工工厂，餐饮酱料代工厂，酱料代加工，酱料代加工工厂，调料代加工，调料代加工工厂，餐饮代加工，酱料研发，餐饮配方研发，酱料配方研发，餐饮酱料研发，餐饮调料研发，调料配方研发

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，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，餐饮酱料代加工定制，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

## 鱼类烧烤酱

亮点：酱香浓郁、蒜香开胃、有五香味。

适用：烧烤类菜（如香炸鱿鱼）或者煎制菜品（黄花鱼等）的调料或腌料。

原料：王致和腐50克，甜面酱20克，天津蒜蓉辣椒酱100克，李锦记海鲜酱10克，餐饮酱料代加工价格，味噌（日本调料，类似酱油，超市有售）10克，柠檬汁5克，辣椒面30克，花椒面15克，孜然面30克，熟芝麻30克，色拉油50克，清水50克。

制作方法：

1、锅置于火上倒入色拉油烧至四成热时下入辣椒面，小火翻炒均匀，倒入腐、甜面酱、蒜蓉辣椒酱、海鲜酱、味噌、柠檬汁，加进清水，小火熬5-6分钟后倒入碗中冷却。

2、将花椒面、孜然面、熟芝麻倒入冷却后的酱汁中搅拌均匀即可。

制作关键：花椒面、孜然面一定待酱汁冷却后加入，否则香味散失。

山东厨小乐质量保证-餐饮酱料代加工定制-龙岩餐饮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](http://www.chuxiaole.com)）是从事“黄焖鸡酱料,老碗面酱料,火锅底料”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：韩经理。