

益阳餐饮辣椒酱 餐饮辣椒酱配料物流 辣之源

产品名称	益阳餐饮辣椒酱 餐饮辣椒酱配料物流 辣之源
公司名称	湖南省辣之源食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖南长沙市雨花区高桥大市场现代商贸城3栋
联系电话	18874734653

产品详情

餐饮辣椒酱？餐饮辣椒酱哪家好？来辣之源选餐饮辣椒酱，错不了！

餐饮辣椒酱？餐饮辣椒酱哪家好？来辣之源选餐饮辣椒酱，错不了！餐饮辣椒酱，餐饮辣椒酱价格，餐饮辣椒酱批发，益阳餐饮辣椒酱，餐饮辣椒酱厂家认准辣之源餐饮辣椒酱实力厂，湘菜调料原料专家，辣之源专注湘菜调料15年，支持连锁餐饮行业定制调料品，可贴牌生产各种调味料，自建16000平米厂房，库存现货，品质可靠！

首先我们准备上一份油炸小鱼，准备大蒜和辣子油浸辣椒酱备用，然后再将大蒜剥掉皮之后，我们再切碎之后装在一个小碗里面备用。接着我们再将干净的炒锅放在火上，等锅烧热之后，再往锅里面加上适量的植物油，烧热之后，我们再将切碎的大蒜放到锅里面炸香，长项大赛之后，我们再放入辣油辣酱，将辣酱炒香之后，我们再放入味极鲜，酱油，蚝油，生姜汁，苹果醋，白糖和少量的盐

餐饮辣椒酱？餐饮辣椒酱哪家好？来辣之源选餐饮辣椒酱，错不了！餐饮辣椒酱，餐饮辣椒酱价格，餐饮辣椒酱批发，餐饮辣椒酱厂家认准辣之源餐饮辣椒酱实力厂，湘菜调料原料专家，辣之源专注湘菜调料15年，支持连锁餐饮行业定制调料品，可贴牌生产各种调味料，自建16000平米厂房，库存现货，品质可靠！

原料：鲜野山椒10000克，15%食用盐溶液10000克，老盐水10000克，白醋5000克，泡菜盐1000克，香料包2个，白糖100克，餐饮辣椒酱原材生产，白酒100克，醪糟59克。

泡野山椒的做法：选新鲜硬健、茎柄完好的野山椒洗净，沥干水分浸泡在15%食用盐溶液中3天。

将两个香料包和野山椒均匀地装入坛中，用竹片卡紧，餐饮辣椒酱配料物流，倒入所有作料和老盐水，盖上坛盖，掺足坛沿水，泡1个月即成。

餐饮辣椒酱？餐饮辣椒酱哪家好？来辣之源选餐饮辣椒酱，错不了！餐饮辣椒酱，餐饮辣椒酱价格，餐饮辣椒酱批发，餐饮辣椒酱价格多少钱，餐饮辣椒酱厂家认准辣之源餐饮辣椒酱实力厂，湘菜调料原料专家，辣之源专注湘菜调料15年，支持连锁餐饮行业定制调料品，可贴牌生产各种调味料，自建16000平米厂房，库存现货，品质可靠！

剁椒鱼头是一道名湘菜，其实剁辣椒除了蒸鱼头，用途太多了。剁辣椒是湖南人的饮食里万万不可缺少的一部分，炒菜用、蒸菜用、拌菜用，吃面要加、吃粉要加、甚至吃米饭也要加。

益阳餐饮辣椒酱-餐饮辣椒酱配料物流-辣之源(推荐商家)由湖南省辣之源食品有限公司提供。“干锅油,调味油,调味酱,酱油汁,鸡精鸡汁”就选湖南省辣之源食品有限公司(www.lzy.net.cn)，公司位于：湖南长沙市雨花区高桥大市场现代商贸城3栋，多年来，辣之源坚持为客户提供好的服务，联系人：陆经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。辣之源期待成为您的长期合作伙伴！