

调味品、豆豉、麻辣鱼、水煮鱼、永川豆豉

产品名称	调味品、豆豉、麻辣鱼、水煮鱼、永川豆豉
公司名称	重庆市永川区君意食品厂
价格	148.00/件
规格参数	品牌:贤妻屋 商品条形码:6928942100197 保质期:12个月
公司地址	重庆市永川区大安街道铁山村(村小学)
联系电话	023-49406666 02349407686

产品详情

品牌	贤妻屋	商品条形码	6928942100197
保质期	12个月	产品标准号	Q / CJY 1-2009
储藏方法	置于阴凉干燥处	规格	210g / 35袋 / 件
净重	7.35kg	生产厂家	重庆市永川区君意食品厂
售卖方式	包装	特产	是
卫生许可证	QS5083 0307 0267	原产地	重庆市永川区君意食品厂
原料与配料	植物油、豆瓣酱、食用盐、辣椒、姜、蒜、醪糟、味精、白砂糖、花椒、香辛料、酵母提炼油、食用香料等		

《贤妻屋》牌麻辣鱼调料系重庆风味。烹调出来的肉质一点也不会变韧，口感滑嫩，油而不腻。既去了鱼的腥味，又保持了鱼的鲜嫩。辣而不燥，麻而不苦。【麻上头，辣过瘾】《贤妻屋》牌麻辣鱼采用传统配方经现代工艺精制而成，是做正宗水煮鱼的必备材料。

食用方法：1、将1千克左右的鱼剖腹洗净，切成片或块置于容器中，加入腌料包1袋（10克）和适量料酒或少量白酒码匀待用。

2、炒锅置于旺火上，将备好的蔬菜炒至断生起锅装入碗中，锅中加水（高汤更佳）700克（以刚淹过鱼为宜）加入调料1袋（180克）烧沸。

3、放入背后的鱼片（块），煮3-5分钟，起锅盛入装有蔬菜的碗内。

4、将干调料包（20克）撒在鱼表面（喜食特麻辣者可另撒入适量的干辣椒粉）

5、过洗净只有火上，放植物油150克烧至八成熟，又热冒烟时起锅浇在鱼上，即可食用。本调料还可用于烹饪水煮鳝鱼等。

《贤妻屋》牌麻辣鱼调料系重庆风味。烹调出来的肉质一点也不会变韧，口感滑嫩，油而不腻。既去了鱼的腥味，又保持了鱼的鲜嫩。辣而不燥，麻而不苦。【麻上头，辣过瘾】《贤妻屋》牌麻辣鱼采用传统配方经现代工艺精制而成，是做正宗水煮鱼的必备材料。

食用方法：1、将1千克左右的鱼剖腹洗净，切成片或块置于容器中，加入腌料包1袋（10克）和适量料酒或少量白酒码匀待用。

2、炒锅置于旺火上，将备好的蔬菜炒至断生起锅装入碗中，锅中加水（高汤更佳）700克（以刚淹过鱼为宜）加入调料1袋（180克）烧沸。

3、放入背后的鱼片（块），煮3-5分钟，起锅盛入装有蔬菜的碗内。

4、将干调料包（20克）撒在鱼表面（喜食特麻辣者可另撒入适量的干辣椒粉）

5、过洗净只有火上，放植物油150克烧至八成熟，又热冒烟时起锅浇在鱼上，即可食用。本调料还可用于烹饪水煮鳝鱼等。

《贤妻屋》牌麻辣鱼调料系重庆风味。烹调出来的肉质一点也不会变韧，口感滑嫩，油而不腻。既去了鱼的腥味，又保持了鱼的鲜嫩。辣而不燥，麻而不苦。【麻上头，辣过瘾】《贤妻屋》牌麻辣鱼采用传统配方经现代工艺精制而成，是做正宗水煮鱼的必备材料。

食用方法：1、将1千克左右的鱼剖腹洗净，切成片或块置于容器中，加入腌料包1袋（10克）和适量料酒或少量白酒码匀待用。

2、炒锅置于旺火上，将备好的蔬菜炒至断生起锅装入碗中，锅中加水（高汤更佳）700克（以刚淹过鱼为宜）加入调料1袋（180克）烧沸。

3、放入背后的鱼片（块），煮3-5分钟，起锅盛入装有蔬菜的碗内。

4、将干调料包（20克）撒在鱼表面（喜食特麻辣者可另撒入适量的干辣椒粉）

5、过洗净只有火上，放植物油150克烧至八成熟，又热冒烟时起锅浇在鱼上，即可食用。本调料还可用于烹饪水煮鳝鱼等。

《贤妻屋》牌麻辣鱼调料系重庆风味。烹调出来的肉质一点也不会变韧，口感滑嫩，油而不腻。既去了鱼的腥味，又保持了鱼的鲜嫩。辣而不燥，麻而不苦。【麻上头，辣过瘾】《贤妻屋》牌麻辣鱼采用传统配方经现代工艺精制而成，是做正宗水煮鱼的必备材料。

食用方法：1、将1千克左右的鱼剖腹洗净，切成片或块置于容器中，加入腌料包1袋（10克）和适量料酒或少量白酒码匀待用。

2、炒锅置于旺火上，将备好的蔬菜炒至断生起锅装入碗中，锅中加水（高汤更佳）700克（以刚淹过鱼为宜）加入调料1袋（180克）烧沸。

3、放入背后的鱼片（块），煮3-5分钟，起锅盛入装有蔬菜的碗内。

4、将干调料包（20克）撒在鱼表面（喜食特麻辣者可另撒入适量的干辣椒粉）

5、过洗净只有火上，放植物油150克烧至八成熟，又热冒烟时起锅浇在鱼上，即可食用。本调料还可用烹饪水煮鳝鱼等。