

调味品批发、代理、水煮鱼批发火锅底料

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 调味品批发、代理、水煮鱼批发火锅底料 |
| 公司名称 | 重庆市永川区君意食品厂 |
| 价格 | 132.00/件 |
| 规格参数 | 品牌:贤妻屋 商品条形码:6928942100159 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 | 6928942100159 |
| 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 | 等级 | 优 |
| 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 | 生产日期 | 见封口 |
| 售卖方式 | 包装 | 特产 | 是 |
| 卫生许可证 | 永卫食证字(2006)第500383-0011号 | 原产地 | 永川 |
| 原料与配料 | 植物油、豆瓣酱、食用盐、辣椒、老姜、蒜、醪糟、味精、白砂糖、花椒、香辛料、酵母提炼油。 | | |

《贤妻屋》牌水煮鱼调料系重庆风味。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》牌水煮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》牌水煮鱼调料系重庆风味。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》牌水煮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》牌水煮鱼调料系重庆风味。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》牌水煮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。