

# 邢台辣椒酱 高山老农为您服务 辣椒酱多少钱

产品名称	邢台辣椒酱 高山老农为您服务 辣椒酱多少钱
公司名称	贵州高山老农食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	贵州省安顺市镇宁县大山乡大山中学往前600米
联系电话	15372096006 15372096006

## 产品详情

一：将辣椒洗净，凉干水，以后将辣椒搅碎(一边搅辣椒的情况下一边加盐)，外边一般都是有打辣椒酱的设备(我家是自身剁的辣椒酱，较为费时间，因此较为空余得话还可以自己在家剁)。

二：把搅碎的辣椒酱放到一个大一点的盆中，以后放到阴凉处或太阳下晾干2天上下，把不必要的水份挥发掉。以后放进菜籽油和匀。

三：姜片.蒜洗净切碎预留。将姜片.蒜.麻椒.花生仁.胡豆.放入辣椒酱里和匀。将辣椒酱放进准备好的坛子里，装好以后看一下辣椒酱表面的菜籽油是否有淹住辣椒酱，辣椒酱多少钱，沒有得话要加上倒点菜籽油在上面。以后封坛，1好在坛口上边盖一层保鲜袋以后再拿开外盖，防止气体进到。还需要在坛上立倒进冷水(适当，防止淹没坛沿)

四：将坛子置放在荫凉干燥处，一个星期以后美味可口的辣椒酱就要做好了。还记得使用过辣椒酱以后要记住把锅盖盖好，辣椒酱找哪家，按时给坛沿放水

辣椒酱代加工厂家商说，自打自己做了生产厂家，大部分都不想自己做辣椒酱了，由于曹大姐的辣椒酱真的是太美味可口了，吃一次就忘不掉了！

### 朝天椒储存方式

许多朋友们都喜欢吃辣椒酱，但人了解怎么让辣椒酱可以存放更长的时间，下边介绍一些随意的方式：

待辣椒酱制冷后，装在使用过的密封瓶（事前清理整洁）或别的玻璃瓶内，放满后用盖上严（要是没有盖，可以用塑料盒子或塑料袋封在瓶子上，邢台辣椒酱，用橡皮筋或别的绳索扎牢）。那样就可以随用随吃完。因为存放辣椒酱的玻璃瓶上边有一层辣椒油遮盖，那样可以维护辣椒酱不霉变，可以长期性存放。

## 如何选购辣椒酱

1) 辣椒酱产品的包装尽量合乎国家《预包装食品实施方案》的规定。辣椒酱产品包装设计需建立标明产品名字，生产加工制造商生产制造地，在出厂日期，保质期，卫生许可号，生产许可证号编号以及这种。

邢台辣椒酱-高山老农为您服务-辣椒酱多少钱由贵州高山老农食品有限公司提供。贵州高山老农食品有限公司在调味酱这一领域倾注了诸多的热忱和热情，高山老农一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：龚经理。