

高山老农值得信赖 辣椒酱公司 铜陵辣椒酱

产品名称	高山老农值得信赖 辣椒酱公司 铜陵辣椒酱
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

辣椒酱做为受我们非常喜爱的调味酱料，它的影子经常地发生在饭桌上，不论是作为烧菜的调味酱料或是用餐的情况下独立来上一勺，那美味可口一直萦绕舌头，让人食欲大开！

辣椒酱除开美味可口之外，也有很大的作用呢。

- 1.解热镇痛，辣椒辛热，可以借助出汗而减少人体体温，并减轻肌肉疼痛，因而具备极强的解热镇痛功效。
- 2.预变，辣椒的相关成分辣椒素是一种化学物质，它可阻挡相关体细胞的基础代谢，进而停止组织细胞的病变全过程，减少体细胞的发病率。
- 3.减肥瘦身，辣椒含有的辣椒素，可以促使脂肪细胞的基础代谢，避免身体内人体脂肪囤积，有益于减肥瘦身预防疾病。

辣椒酱制做十分注重，用之于优评指天椒。通过漂洗，精拣，粉碎熬料而成。因而颜色鲜红色，辣椒酱的红色来源于朝天椒的本色。（不加上任何的黑色素）在烹煮历程中具备着色，感官优良的特性，使人有一种明显的食量感。

辣椒酱炒菜锅是酱汁生产加工保证质量，减少时间，改进工作标准的优良机器设备。炒过的辣椒酱

味儿感官使人吃过以后，回味无穷绵长，忘不掉。

将完善的红辣椒用冷水洗净晾晒后，放在洗净无油渍的砧板上剁碎碎屑，越密越高。辣椒剁细后把辣椒末放进小盆里，按0.5公斤辣椒，200克蒜头仁，50克食1盐，50-100克三花酒的比率调料。将蒜头切碎，辣椒酱多少钱，和辣椒末，食1盐，三花酒放在一起，搅拌均匀。放在阳光底下晒1—2天，铜陵辣椒酱，使它当然料汁化，随后装进整洁的张大嘴夹层玻璃瓶内。在酱表面再加入小量三花酒，盖严瓶口。在太

阳好的气温，可开启瓶盖日晒，切勿拌和，以防导致酸碱性变味儿。平常将生产好的料汁放在自然通风光照充足的地区，那样就可以制成芳香的辣椒酱。

辣椒酱的做法

原材料及使用量：粘米粉4小斗，水豆豉粉4小斗，辣椒粉5小斗，辣椒酱价格，食1盐4小斗，麦芽糖发酵粉1杯

做法：1

1. 将粘米粉用开水和面，做成饼形状，正中间破孔后在开水中煮开捞出。这时，煮糕的水不必扔掉，将其存放好。

2. 煮开捞出的糯米糕，辣椒酱公司，放在铜盆中，在其湿热时，打成其发生小水泡。

3. 假如感觉有点儿稠硬，

能够 倒进煮糕的水，制成粘稠。

高山老农值得信赖(图)-辣椒酱公司-铜陵辣椒酱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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。高山老农——您可信赖的朋友，公司地址：贵州省安顺市镇宁县大山乡大山中学往前600米，联系人：龚经理。