

福州辣椒酱 辣椒酱找哪家 高山老农

产品名称	福州辣椒酱 辣椒酱找哪家 高山老农
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

辣椒酱制做十分注重，用之于优评指天椒。通过漂洗，辣椒酱找哪家，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。

一，辣椒酱

1.原料:辣椒面100克，辣椒酱公司，盐20克，鸡精15克，花椒面10克，鸡精10克，食用油120克

2.制做:将油加温至40%热。将其他调味品放进锅中，充足拌和。

二，咖喱酱

1.调料:咖喱粉30克，咖喱酱油30克，米酒30克，盐10克，白胡椒粉5克，鸡精5克，芝麻油30克，辣椒面25克，葱粉25克

2.制做:充足拌和可匀称。

三，海鲜酱

1.原料:油耗50克，酱汁50克，汤底30克，葱油50克，鸡精5克，盐5克

2.制做:充足拌和可匀称。

四，辣椒酱。

1.原材料:郫县豆瓣酱100克，盐25克，鸡精25克，食用油400克，糖50克，鸡精25克，蒜泥50克，胡椒面50克，芝麻50克，葱50克，生姜沫25克，十三香20克

2.制做:锅将沙拉油加温到高温，随后降温至40热，全部的原料(蒜头，盐，鸡精，鸡精以外)一起下锅，随后加两勺子水，文火慢慢地煮，和刮1刀持续拌和，大概10分钟水蒸汽变为小，剩下的调味品。

酱汁代加工厂家表明串串香是现在年青人特别喜欢吃的，够辣，够麻，够爽，许多青年人基本上一周都需要吃上几回，并且不区分时节，冬季吃着肚里热烘烘的，即便是夏季，吃麻辣烫有点儿太热了，可是特色美食诱惑或是抵不住的。麻辣烫底料配方是什么呢，假如知道火锅底料配方，大家就可以自己做美味可口串串香。

麻辣烫底料配方

串串香，串串香，毫无疑问少不了麻，少不了辣，那么麻辣烫底料配方麻椒，花椒，各种各样朝天椒全是少不了的。常常吃麻辣烫的大家也都了解，吃麻辣烫的也有麻汁，有的人还喜爱加一些醋，一些蒜汁。

麻辣烫底料，便是制做串串香底汤常用到的各种各样原料与调味料，关键有牛骨头，猪骨头，鸡骨架，福州辣椒酱，海产品，调味料(中医基础理论称作中药材)，盐，鸡精，鸡精粉，米酒，郫县豆瓣酱，水豆豉，黄奶油，猪板油，食用油，辣椒酱哪家好，食用油和香油等。大家都知道，串串香怎么样吃，底汤起着关键性功效，立即影响到串串香的口味与口味。因而调成好吃的底汤就务必采用的原料和调味料。

福州辣椒酱-辣椒酱找哪家-高山老农(推荐商家)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实力不俗，信誉可靠，在贵州 安顺 的调味酱等行业积累了大批忠诚的客户。高山老农带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！