

辣椒酱找哪家 达州辣椒酱 高山老农为您服务

产品名称	辣椒酱找哪家 达州辣椒酱 高山老农为您服务
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，辣椒酱

1.原料:辣椒面100克，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。

辣椒酱美味有小技巧，教你作法，喜爱的同学尽早个人收藏来吧，

大家在这里共享一个蒜蓉辣酱的作法，简易，初学者也可以学好。

把辣椒蒂除掉。在把辣椒放进凉水中，达州辣椒酱，清理整洁，辣椒酱找哪家，把清洗后大伙儿放了盆里沥干水份备用，提前准备好多个姜片，用刀拍一下。再把它制成姜末，装入碗中备用，蒜蓉辣酱的便是蒜头，大家提前准备多一点的蒜头。首先用刀拍一下。接上后装入碗中备用。倒进姜末翻炒一下。

先要把辣椒，再添加1斤豆瓣酱，添加100克白砂糖，添加50克高度酒，再加两根盐，假如喜欢吃酱香气浓一点的多放一点豆瓣酱，就无需加盐了，随后翻炒金率，煮沸后转中小火慢熬，熬的环节中一定要不断地滚动，避免胡底锅了，只是这类水油分离的情况，表明辣椒的水份早已熬做了。大家加一点辣鲜露调一下味，再加上匀称。但之后就可以关爆火。全过程一共必须15分钟上下，把它倒进碗里放凉。像这种的香嫩，蒜末，辣椒酱就要做好了，辣椒酱多少钱，蒜香气浓厚，香甜味。十分的美味，晾凉后把它放进。没有水隔膜真空泵的玻璃瓶里边。盖紧外盖，密封性储存，那样做的蒜蓉辣酱，沒有所有的添加物，吃起来身心健康又美味可口。

食用方法:

辣椒酱可用在各式各样料理配搭食用，例如煎，煮，辣椒酱价格，烤，蒸，炸，炒等各式各样烹调皆可。辣椒酱可配搭为佐料，也可以其他佐料混和配置当沾酱食用。

辣椒酱也可以用于煮糖醋鱼等酸清清甜味料理，方便快捷又美味可口。

合适季节:

夏，秋

作法:

辣椒酱可用在各式各样料理配搭食用，例如煎，煮，烤，蒸，炸，炒等各式各样烹调皆可。椒酱可配搭为佐料，也可以其他佐料混和配置当沾酱食用。

辣椒酱也可以用于煮糖醋鱼等酸清清甜味料理，方便快捷又美味可口。

辣椒酱找哪家-达州辣椒酱-高山老农为您服务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位于贵州省安顺市镇宁县大山乡大山中学往前600米。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前高山老农在调味酱中享有良好的声誉。高山老农取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。高山老农全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。