

高山老农值得信赖 辣椒酱公司 晋中辣椒酱

产品名称	高山老农值得信赖 辣椒酱公司 晋中辣椒酱
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

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，没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，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！

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，辣椒酱公司，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，辣椒酱多少钱，避免身体内人体脂肪囤积，有益于减肥瘦身预防疾病。

酱汁的配置

水5斤，食1盐3-5两（依据甜面酱的品质而定），制做红油后的大料（可煮2次）约1斤，水烧开煮二十分钟捞起来大料后添加甜面酱2.5斤（甜面酱的高少放点），王守义十三香半包装修，郫县豆瓣酱适当，蒜粉适当，咖喱粉少量，鸡精3两，辣椒酱找哪家，味精2两，晋中辣椒酱，肉味香料3两，充足搅拌端离明火。

一，炒熟芝麻

二，炒过花生仁磨碎

三，新疆省备好孜然粉

四，胡椒粉

五，大红袍花椒苗粉

六，王守义十三香

七麻酱

八，烤串

将串好的面条串用软毛刷把酱汁匀称的刷在面条上，腌渍5---十分钟，再把红油匀称的刷在面条串上稍停几秒，放进烧烤箱上烤之气泡，再刷一次红油稍停即烤，烤以外黄微焦里嫩撒上香油就可以；

五香气：喷撒少量胡椒粉和十三香即是五香气

麻味：涂上红油里的朝天椒喷撒很多的胡椒粉和花椒面既是麻味

孜然粉味：喷撒很多的孜然粉和少许的胡椒粉既是孜然粉味

将煎饼涂上麻酱放点花生仁沫卷之便可做成。

高山老农值得信赖(图)-辣椒酱公司-晋中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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！