

# 高山老农为您服务 辣椒酱找哪家 六安辣椒酱

产品名称	高山老农为您服务 辣椒酱找哪家 六安辣椒酱
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，辣椒酱

- 1.原料:辣椒面100克，六安辣椒酱，盐20克，鸡精15克，辣椒酱价格，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

辣椒生产流水线实际步骤原材料 水清洗 二次水清洗 吹干 人工选择 麻辣酱 料仓 混合 发酵 罐装加工工艺表明：根据输送皮带把鲜辣椒送进清洗机，自来水清洗，清洗机在转动全过程中，辣椒中的都会如：碎叶，料石等沿着流水排出来，清洗后的辣椒进到高压自喷机。应用过的水注入沉积净化处理池，净化处理后的水可再利用，节约了水源。水清洗后的鲜辣椒进到高压自喷机，开展二次清洗，辣椒酱公司，使清洗更，鲜辣椒更整洁。辣椒酱清洗后的鲜辣椒进到烘干机，利用风速和震动除掉辣椒中的水分，进而降低了鲜辣酱中的水分。吹干后的鲜辣椒进到优选机，该设施是鲜辣酱生产流水线关键目的之一，利用人工严格把关，筛出鲜辣椒中的病次辣椒，放进合料口腔内部，机器设备全自动把病椒集中化一起。优选后的鲜辣椒根据输送皮带送至麻辣酱机内，开展剁碎。已剁碎的辣椒进到缓存料仓，缓存料仓减轻了辣酱搅拌器的压力，它还可以在搅拌器拌和时，存储切完的辣椒段，存储辣椒段的时候恰好是辣酱拌和的时间，使全部加工工艺相互连接。把切开的辣椒送进辣酱搅拌器内，与此同时，把准备好的各种各样食用香料一起放进，搅拌均匀后的辣酱进到发酵罐装。发酵罐装，包装后的辣酱进到微波加热光灭菌设备，它能合理肠子杆菌和别的微生物，辣椒酱找哪家，做到出入口规范。辣椒酱

### 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，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。

高山老农为您服务(图)-辣椒酱找哪家-六安辣椒酱由贵州高山老农食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。贵州高山老农食品有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为调味酱具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!