

# 乐山辣椒酱 认准高山老农 辣椒酱找哪家

产品名称	乐山辣椒酱 认准高山老农 辣椒酱找哪家
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，辣椒酱多少钱，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，乐山辣椒酱，剩下的调味品。

食用方法:

辣椒酱可用在各式各样料理配搭食用，例如煎，煮，烤，蒸，炸，炒等各种各样烹调皆可。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，炒等各种各样烹调皆可。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。

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1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，那麽麻辣烫底料配方花椒，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，辣椒酱价格，鸡骨架，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，食用油和香油等。大家都知道，辣椒酱找哪家，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先就务必采用好的原料和调味料。

乐山辣椒酱-认准高山老农-辣椒酱找哪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。