

# 金昌辣椒酱 辣椒酱做法 高山老农

产品名称	金昌辣椒酱 辣椒酱做法 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

每个省市都是有不一样的地方风味辣椒酱。一般在家里制做辣椒酱，把辣椒放锅里，炒出香味(不给油)，碾碎粉末状(用刀割也可越碎越高，麻椒末

(也是用不粘油的锅弄熟，有香气，随后搞成末)，蒜(依据辣椒的是多少和自己爱好)。之上调味品，蒜和醋zui再放锅里放入油(油的数量依据辣椒是多少决策，未过辣椒就可以)，立即放芝麻油也行，加温后好一点，把油晾凉后，兑入辣椒里，随后拌和，放入蒜和醋，调准后，放入玻璃瓶包装。

麻辣酱是选用特色小吃豆腐花沾水的传统手工艺融合的科学冷藏技术性，优选辣椒，辣椒酱专营店，麻椒，胡椒粉，金昌辣椒酱，白芝麻，食用油及珍贵当然香辛料精密配备而成的一种酱。具备川香的香辣香特性，味美貌鲜，回味无穷绵长，营养丰富，有健脾开胃健脾胃，提高食欲的作用。是烹饪各种各样四川菜及各种各样凉拌菜，面点的理想化调味品，是家居度假旅游的便捷上品。

### 辣椒酱的作用与功效

- 1.解热镇痛，辣椒酱售卖，辣椒辛热，可以根据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.辣椒的相关成分辣椒素是一种抗1氧1化化学物质，它可阻拦相关体细胞的基础代谢
- 3.提升食欲，帮助消化：辣椒明显的香甜味能促进唾沫和胃酸的代谢，提升食欲，推动肠道蠕动，帮助消化；
- 4.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，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，辣椒酱做法，咖喱粉少量，鸡精3两，味精2两，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。

金昌辣椒酱-辣椒酱做法-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在调味酱这一领域倾注了诸多的热忱和热情，高山老农一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：龚经理。