

辣椒酱吃法 池州辣椒酱 认准高山老农

产品名称	辣椒酱吃法 池州辣椒酱 认准高山老农
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

传统式辣椒酱和新式辣椒酱的差别。传统式辣椒酱生产流程为：选材，破碎，拌料，烘晒，装罐，制成品。新式辣椒酱生产流程则分两边磨细后才配制，，瓶装，制成品：一头是干红辣椒的清洗，取蒂，搅碎，泡浸，磨细，与此同时另一头是碱发大蒜，除盐，搅碎，磨细。新式辣椒酱也有一些化学成分规定，食用添加剂实行GB-2760。

辣椒酱的生产制造是离不了炒料机的，好的炒料机节约人力，辣椒酱吃法，实际操作便捷，是加工工艺老师傅们力荐的设备。

1.提升肠胃肠蠕动

辣椒有提高肠胃肠蠕动，促1进1消1化液代谢，推动血液循环的功效，池州辣椒酱，进而能地调节和推动身体排水管道功能，并能抑止肠内出现异常发酵，清除消化系统中囤积的汽体。

2.作用

吃辣椒会发汗，水份挥发会耗费一定的热量。发汗还能够减少人体体温，减轻肌肉疼痛，因而吃辣椒具备极强的解热镇痛作用。

3.美容瘦身

辣椒有养颜美容的功效，特别是在是在适合在夏季服用。辣椒或是减肥食物。

4.改进血液循环

辣椒它带有一种化学物质，能加快基础代谢以做到点燃身体内人体脂肪的实际效果，辣椒酱公司，进而达到减肥瘦身作用。辣椒不但有预防1ai1症，辣椒酱售卖，防衰老的功效，还具备明显的推动血液循环的

作用，而且能改进畏冷，冻1伤，血管性头1痛等病症，针对操纵心脏疾病，降胆固醇有一定功效。

5.预防风1湿1病

辣椒能够用以制做辣椒酱，辣椒油，辣椒糍，辣椒面等。住在湿冷自然环境中的的人，适度吃些辣椒，对预防风1湿病有益处。

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，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。

辣椒酱吃法-池州辣椒酱-认准高山老农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。