

辣椒酱批发 辣椒酱 高山老农值得信赖

产品名称	辣椒酱批发 辣椒酱 高山老农值得信赖
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，辣椒酱公司，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，辣椒酱，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。

酱汁代加工厂家剖析碎辣椒的营养成分：

辣椒带有维生素B，维生素C，辣椒酱批发，维生素P，蛋白，胡萝卜素，铁，辣椒酱吃法，磷，钙，辣椒素，二氢辣椒素等多种多样成份，尤其是维生素C的含量很高，在水果中，每100克辣椒中就含维生素C

105mg。用以调味的干辣椒中还有充足的维生素A。红椒远比辣椒的营养成分高。与辣椒对比，红椒中的维生素C多0.8倍，胡萝卜素多3倍。

蒜蓉辣椒酱

作法：

新鲜的朝天椒，配几个红尖椒（爱吃辣椒的人能够只用朝天椒），500克西红柿，一块姜，两边蒜头。之上各种各样各自放搅拌机搅拌成粘稠。炒菜锅放水一小碗，用中火煮，各种各样糊入锅中，熬酱（蒜蓉留一半后放）边熬边放盐，糖（少量），白醋小半瓶。谨记要不断地用勺拌和防止黏锅，由稀转稠就可以关爆火，随后用点鸡精，再把剩余的蒜蓉倒入，凉后装罐。

小提示：

这类辣酱能够 和市面上的那类的蒜蓉辣酱不相上下。还有一个技巧便是捞一小块泡菜坛里酸掉牙齿的老萝卜和西红柿一起搅，酱的气味尤其香。

辣椒酱批发-辣椒酱-高山老农值得信赖(查看)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为客户提供“软哨油辣椒，豆豉油辣椒，牛肉油辣椒，鸡肉油辣椒”等业务，公司拥有“高山老农”等品牌，专注于调味酱等行业。，在贵州省安顺市镇宁县大山乡大山中学往前600米的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：龚经理。