

# 辣椒酱做法 广安辣椒酱 高山老农值得信赖

产品名称	辣椒酱做法 广安辣椒酱 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

香辣牛肉酱是采用特色美食豆腐脑碰水的传统工艺结合的科研冷冻性，选萃朝天椒，花椒，辣椒酱做法，白胡椒粉，芝麻，植物油及宝贵自然调味料高精密配备而成的一种酱。具有川香的麻辣香特性，味容貌鲜，意犹未尽悠长，广安辣椒酱，营养元素多种多样，有健脾健脾，提升胃口的功效。是烹制各种各样四川菜及各种各样凉菜，中式点心的理想调味料，是家居旅游度假的方便快捷妙品。

### 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，辣椒酱售卖，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，辣椒酱怎么做，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。

### 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。

辣椒酱做法-广安辣椒酱-高山老农值得信赖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!