

辣椒酱怎么做 保定辣椒酱 选择高山老农

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 辣椒酱怎么做 保定辣椒酱 选择高山老农 |
| 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

将完善的红辣椒用冷水洗净晾晒后，放在洗净无油渍的砧板上剁碎碎屑，越密越高。辣椒剁细后把辣椒末放进小盆里，按0.5公斤辣椒，200克蒜头仁，50克食1盐，50-100克三花酒的比率调料。将蒜头切碎，辣椒酱怎么做，和辣椒末，食1盐，三花酒放在一起，搅拌均匀。放在阳光底下晒1—2天，使它当然料汁化，随后装进整洁的张大嘴夹层玻璃瓶内。在酱表面再加入小量三花酒，盖严瓶口。在太阳好的气温，可开启瓶盖日晒，切勿拌和，以防导致酸碱性变味儿。平常将生产好的料汁放在自然通风光照充足的地区，那样就可以制成芳香的辣椒酱。

辣椒酱的做法

原材料及使用量：粘米粉4小斗，水豆豉粉4小斗，辣椒粉5小斗，食1盐4小斗，麦芽糖发酵粉1杯

做法：1

1. 将粘米粉用开水和面，做成饼形状，正中间破孔后在开水中煮开捞出。这时，煮糕的水不必扔掉，将其存放好。

2. 煮开捞出的糯米糕，放在铜盆中，在其湿热时，打成其发生小水泡。

3. 假如感觉有点儿稠硬，

能够 倒进煮糕的水，制成粘稠。

去湿气得食材：

辣椒具备很高的营养成分，含有胡萝卜素，蛋白，人体脂肪，C及钙，磷，铁等。此外，辣椒中还带有一种称为辣椒素的化学物质，能使人心跳很快，辣椒酱售卖，皮肤毛孔张开，肌肤孔状1扩张变宽，血夜

流入体表，因此全身上下觉得热烘烘的。

人体湿气重的何不多吃些辣椒，填补维C的与此同时还能够除湿，一举两得。zui美味并不是好辣的那类，要不然容易上火就麻烦了，辣椒或是一般的红辣椒就行，不必吃辣椒酱，那边边一般加的不单单是辣椒，有可能加其他的食物使甜味提高。

尽管绿豆芽，黄豆芽均性寒味甘，辣椒酱批发，但作用不一样。绿豆芽具备1解1毒，利1尿除湿的功效。适用喝酒过多，寒湿气血瘀滞，口干口苦，小解赤热，便1秘，目赤肿痛等服用。黄豆芽具备1解1毒，降1血压值，美皮肤的功效。

蒜蓉辣椒酱

作法：

新鲜的朝天椒，保定辣椒酱，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。

辣椒酱怎么做-保定辣椒酱-选择高山老农(查看)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!