

怎样做辣椒酱 认准高山老农 江苏辣椒酱

产品名称	怎样做辣椒酱 认准高山老农 江苏辣椒酱
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

辣椒酱香气浓厚，辣味清爽，可用于点蘸，炒面，就饭，也可以用于烹制，烧菜，烤串等。那类的辣中带上甜酸的气味尤其调理肠胃下饭菜，不论是同白米饭，水饺，馒头，烙饼或是一切菜式配搭在一起都十分美味，可谓是好搭的佐料。辣椒中维C的含量在蔬菜水果居于甲。辣椒的果子因外果皮带有辣椒素而有辣味，能提高胃口。

朝天椒储存方式

许多朋友们都喜欢吃辣椒酱，但人了解怎么让辣椒酱可以存放更长的时间，下边介绍一些简洁的方式：

待辣椒酱制冷后，装在使用过的密封瓶（事前清理整洁）或别的玻璃瓶内，放满后用盖上严（要是没有盖，江苏辣椒酱，可以用塑料盒子或塑料袋封在瓶塞上，用橡皮筋或别的绳索扎牢）。那样就可以随用随吃完。因为存放辣椒酱的玻璃瓶上边有一层辣椒油遮盖，那样能够维护辣椒酱不霉变，可以长期性存放。

每个地域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(用刀割也可越碎就越好，麻椒末

(也是用不粘油的锅弄熟，有香气，随后搞成末)，辣椒酱自制，蒜(依据辣椒的有多少和本人爱好)。之上调味品，蒜和醋zui再放锅里放入油(油的是多少依据辣椒是多少决策，辣椒酱怎么做，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，随后搅拌，放入蒜和醋，调准后，放入玻璃瓶包装。

我们用机器设备后不在更改每一个老师傅的炮制加工工艺上，节约人力，设备搅拌更匀称，怎样做辣椒酱，转速比可调式，熟度好把握，搞好后可倾斜锅身上料，十分便捷。

怎样做辣椒酱-认准高山老农-江苏辣椒酱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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。高山老农——您可信赖的朋友，公司地址：贵州省安顺市镇宁县大山乡大山中学往前600米，联系人：龚经理。