

辣椒酱吃法 高山老农 铜仁辣椒酱

产品名称	辣椒酱吃法 高山老农 铜仁辣椒酱
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

食用方法:

辣椒酱可用在各式各样料理配搭食用，例如煎，煮，烤，蒸，炸，炒等各式各样烹调皆可。辣椒酱可配搭为佐料，也可以其他佐料混和配置当沾酱食用。

辣椒酱也可以用于煮糖醋鱼等酸清清甜味料理，方便快捷又美味可口。

合适季节:

夏，秋

作法:

辣椒酱可用在各式各样料理配搭食用，例如煎，辣椒酱制作方法，煮，烤，蒸，炸，炒等各式各样烹调皆可。椒酱可配搭为佐料，也可以其他佐料混和配置当沾酱食用。

辣椒酱也可以用于煮糖醋鱼等酸清清甜味料理，方便快捷又美味可口。

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，可以用塑料盒子或塑料袋封在瓶塞上，辣椒酱吃法，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。

辣椒生产流水线实际步骤原材料 水清洗 二次水清洗 吹干 人工选择 麻辣酱 料仓 混合 发酵 罐装加工工艺表明：根据输送皮带把鲜辣椒送进水洗机，铜仁辣椒酱，自来水清洗，水洗机在转动全过程中，辣椒中的都会如：碎叶，料石等沿着流水排出来，清洗后的辣椒进到高压自喷机。应用过的水注入沉积净化处理池，净化处理后的水可再利用，节约了水源。水清洗后的鲜辣椒进到高压自喷机，开展二次清洗，使清洗更，鲜辣椒更整洁。辣椒酱清洗后的鲜辣椒进到烘干机，利用风速和震动除掉辣椒中的水分，进而降低了鲜辣酱中的水分。吹干后的鲜辣椒进到优选机，该设施是鲜辣酱生产流水线关键目的之一，利用人工严格把关，筛出鲜辣椒中的病次辣椒，放进合料口腔内部，机器设备全自动把病椒集中化一起。优选后的鲜辣椒根据输送皮带送至麻辣酱机内，怎样做辣椒酱，开展剁碎。已剁碎的辣椒进到缓存料仓，缓存料仓减轻了辣酱搅拌器的压力，它还可以在搅拌器拌和时，存储切完的辣椒段，存储辣椒段的时候恰好是辣酱拌和的时间，使全部加工工艺相互连接。把切开的辣椒送进辣酱搅拌器内，与此同时，把准备好的各种各样食用香料一起放进，搅拌均匀后的辣酱进到发酵罐装。发酵罐装，包装后的辣酱进到微波加热光灭菌设备，它能合理肠子杆菌和别的微生物，做到出入口规范。辣椒酱

辣椒酱吃法-高山老农(在线咨询)-铜仁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。