

蚌埠辣椒酱 辣椒酱制作方法 高山老农

产品名称	蚌埠辣椒酱 辣椒酱制作方法 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

酱汁代加工厂家教老师你怎么自做辣椒酱：坚信不少小伙伴们，应当帮我一样，全是非常爱吃辣椒，能够说成喜辣了，因此辣椒酱是肯定免不了的。许多爱煮饭的好朋友，都是会自己做辣椒酱，既整洁，味儿肯定也是外边买的比不上的。下边辣椒酱生产厂家就来介绍一下辣椒酱的方式，期待对您能有一定的协助。

一：将辣椒洗净，凉干水，以后将辣椒搅碎(一边搅辣椒的情况下一边加盐)，外边一般都是有打辣椒酱的设备(我家是自身剁的辣椒酱，较为费时间，因此较为空余得话还可以自己在家剁)。

二：把搅碎的辣椒酱放到一个大一点的盆中，以后放到阴凉处或太阳下晾干2天上下，把不必要的水份挥发掉。以后放进菜籽油和匀。

三：姜片.蒜洗净切碎预留。将姜片.蒜.麻椒.花生仁.胡豆.放入辣椒酱里和匀。将辣椒酱放进准备好的腌菜坛子里，装好以后看一下辣椒酱表面的菜籽油是否有淹住辣椒酱，沒有得话要加上倒点菜籽油在上面。以后封坛，1好在坛口上边盖一层保鲜袋以后再盖紧外盖，防止气体进到。还需要在坛上立倒进冷水(适当，防止淹没坛沿)

传统式辣椒酱和新式辣椒酱的差别。传统式辣椒酱生产流程为：选材，破碎，拌料，烘晒，辣椒酱制作方法，装罐，制成品。新式辣椒酱生产流程则分两边磨细后才配制，，瓶装，制成品：一头是干红辣椒的清洗，取蒂，搅碎，泡浸，磨细，与此同时另一头是碱发大蒜，除盐，搅碎，磨细。新式辣椒酱也有一些化学成分规定，食用添加剂实行GB-2760。

辣椒酱的生产制造是离不了炒料机的，好的炒料机节约人力，实际操作便捷，是加工工艺老师傅们力荐的设备。

辣椒酱是用辣椒制做成的酱汁，是饭桌上较为常用的调味料。以湖南省为多，有油制和水制二种。油制是用芝麻油和辣椒做成，颜色鲜红色，上边浮着一层芝麻油，非常容易储存。水制是自来水和辣椒做成

，颜色鲜红色，添加蒜，姜，糖，盐，辣椒酱吃法，能够长久储存，味儿更美味。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，把辣椒放锅中，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，蚌埠辣椒酱，随后搞成末)，辣椒酱做法，蒜(依据辣椒的有多少和本人爱好)。之上调味品，蒜和醋放锅中放入油(油的是多少依据辣椒是多少决策，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，随后拌和，放入蒜和醋，调准后，放入玻璃瓶子随吃随取，凉菜，鲜面条，烧菜的佐料。

蚌埠辣椒酱-辣椒酱制作方法-高山老农(推荐商家)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位于贵州省安顺市镇宁县大山乡大山中学往前600米。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前高山老农在调味酱中享有良好的声誉。高山老农取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。高山老农全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。