

辣椒酱做法 徐州辣椒酱 认准高山老农

产品名称	辣椒酱做法 徐州辣椒酱 认准高山老农
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

家中自做鲜椒酱的做法一：

原料：辣椒.蒜.盐.近视度数较高的酒

- 1.将辣椒和蒜洗干净，晾晒，制做辣椒酱用的原材料和工具上面不可以存水;辣椒和蒜的占比可依据自身的爱好配置。
- 2.将晾晒后的辣椒和蒜各自切碎，放到碗里拌和下列，随后撒进小量食1盐。
- 3.加高度白酒。无需放过多，放多了辣椒酱的汁就较为多一点，适当放一点就可以了。
- 4.将辣椒酱搅拌均匀装到水瓶座里，密封性一个月，在密闭的环节中，正中间不必开启。

小提示：辣椒酱遇水和油更易霉变，因而在制做或是服用的环节中，都不可以碰水或是油。服用时必须用晾晒的木筷或是小勺挖掘。此外，水瓶座一定要较为密封性。

家中自做鲜椒酱的做法二：

原材料:鸡心小辣椒或朝天椒.辣椒粉一包.花椒粒.油.姜.蒜.海鲜酱油

作法：1.起油锅将花椒粒以小香，再将花椒粒捞起来。

2.生姜切成片.大蒜去皮(整粒).鸡心小辣椒或朝天椒从这当中割开，把辣椒油添加锅中的麻椒油中，把生姜片.大蒜鸡心小辣椒或朝天椒下锅煸到干捞起来。

3.把辣椒粉到入油中，辣椒酱吃法，煸炒至香气出去，倒入海鲜酱油煸炒匀称既可。

如何自制鲜椒酱?自做辣椒酱一般有腌渍的和过油的二种，看您自身更喜欢哪一种口感。之上是二种基本

上的家中自做辣椒酱的做法，其他原料的能够按照自身的口感酌情考虑加上。

干辣椒是辣椒干通过制干而成的辣椒商品。它的特征是水分含量低，合适长期性储藏，但未密封性包装或水分含量高的干辣椒非常容易发霉。干辣椒的食用方法主要是做为调味品服用。

辣椒烘干的状况：

采摘后的辣椒，有一小部分的水果运输去生产加工制做成辣椒酱，装包成罐装储存发售，可是绝大多数的辣椒必须 烘干，殊不知靠太阳光晾干的数量远远地需求量很高，再加上当然气温变幻，因此生产量提不上去，还造成许多烂掉掉，导致非常大消耗。从而，许多农民或是农业产品农业合作社引入相对应烘干机器设备，在沒有便捷的烘干机器设备引入以前，绝大多数烘干全是靠土炉烧柴或是燃煤等来进行，因为温度难以操纵，会致使一部分辣椒烤黑，色彩非常不好看，口感起伏也大，辣椒酱做法，主要是大大的危害了销售市场，甚为令人烦恼。

麻辣酱是选用特色小吃豆腐花沾水的传统手工艺融合的科学冷藏技术性，优选辣椒，麻椒，胡椒粉，白芝麻，食用油及珍贵当然香辛料精密配备而成的一种酱。具备川香的香辣香特性，辣椒酱批发，味美貌鲜，回味无穷绵长，营养丰富，有健脾开胃健脾胃，提高食欲的作用。是烹饪各种各样四川菜及各种各样凉拌菜，面点的理想化调味品，是家居度假旅游的便捷上品。

辣椒酱的作用与功效

- 1.解热镇痛，辣椒辛热，可以根据出汗而减少人体体温，并减轻肌肉疼痛，因而具备极强的解热镇痛功效；
- 2.辣椒的相关成分辣椒素是一种抗1氧1化化学物质，它可阻拦相关体细胞的基础代谢
- 3.提升食欲，帮助消化：辣椒明显的香甜味能促进唾沫和胃酸的代谢，提升食欲，推动肠道蠕动，徐州辣椒酱，帮助消化；
- 4.减肥瘦身，辣椒含有的辣椒素，可以促使脂肪细胞的基础代谢，避免身体内人体脂肪囤积，有益于减肥瘦身预防疾病。

辣椒酱做法-徐州辣椒酱-认准高山老农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!