

温州辣椒酱 选择高山老农 辣椒酱自制

产品名称	温州辣椒酱 选择高山老农 辣椒酱自制
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，辣椒酱吃法，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，温州辣椒酱，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)

酱汁的配置

水5斤，食1盐3-5两（依据甜面酱的品质而定），制做红油后的大料（可煮2次）约1斤，水烧开煮二十分钟捞起来大料后添加甜面酱2.5斤（甜面酱的高少放点），王守义十三香半包装修，郫县豆瓣酱适当，辣椒酱做法，蒜粉适当，咖喱粉少量，鸡精3两，味精2两，肉味香料3两，充足搅拌端离明火。

一，炒熟芝麻

二，炒过花生仁磨碎

三，新疆省备好孜然粉

四，胡椒粉

五，大红袍花椒苗粉

六，王守义十三香

七麻酱

八，烤串

将串好的面条串用软毛刷把酱汁匀称的刷在面条上，腌渍5---十分钟，再把红油匀称的刷在面条串上稍停几秒，放进烧烤箱上烤之气泡，再刷一次红油稍停即烤，烤以外黄微焦里嫩撒上香油就可以；

五香气：喷撒少量胡椒粉和十三香即是五香气

麻味：涂上红油里的朝天椒喷撒很多的胡椒粉和花椒面既是麻味

孜然粉味：喷撒很多的孜然粉和少许的胡椒粉既是孜然粉味

将煎饼涂上麻酱放点花生仁沫卷之便可做成。

辣椒酱制做十分注重，用之于优评指天椒。通过漂洗，精拣，粉碎熬料而成。因而颜色鲜红色，辣椒酱的红色来源于朝天椒的本色。（不加上任何的黑色素）在烹煮历程中具备着色，感官优良的特性，使人有一种明显的食量感。

辣椒酱炒菜锅是酱汁生产加工保证质量，减少时间，辣椒酱自制，改进工作标准的优良机器设备。炒过的辣椒酱味儿感官使人吃过以后，回味无穷绵长，忘不掉。

温州辣椒酱-选择高山老农-辣椒酱自制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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！