

# 选择高山老农 辣椒酱品牌 晋城辣椒酱

产品名称	选择高山老农 辣椒酱品牌 晋城辣椒酱
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

### 辣椒酱检测报告办理

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，辣椒酱怎么做，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，晋城辣椒酱，姜，糖，盐，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，随后搞成末)，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，辣椒酱品牌，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。

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，主要是大大的危害了销售市场，甚为令人烦恼。

酱汁的配置

水5斤，辣椒酱制作方法，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，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：喷撒小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。

选择高山老农(图)-辣椒酱品牌-晋城辣椒酱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!