宜昌辣椒酱 怎样做辣椒酱 高山老农

产品名称	宜昌辣椒酱 怎样做辣椒酱 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，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。

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，把辣椒放锅里，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zui再放锅里放入油(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，随后搅拌，放入蒜和醋，调准后，放入玻璃瓶包装。

我们用机器设备后不在更改每一个老师傅的炮制加工工艺上，节约人力，设备搅拌更匀称，转速比可调式，熟度好把握，搞好后可倾斜锅身上料，宜昌辣椒酱，十分便捷。

辣椒从古到今，从中国到国外都坐享着总数很大的粉丝群。大家常用的辣椒相貌较小鲜丽，但千万不要小看这的“ 本质能量 ”，它能够点爆你的味觉，让食材的味儿更为有质感。

辣椒中包含充足的C， β —胡罗卜素，叶酸片，镁及钾；辣椒中的辣椒素还具备及功效，能够使呼吸系统通畅，有预防的功效。辣椒制酱后口味更好。传统式的辣椒酱只在辣的水平上做区别，怎样做辣椒酱，但每天通甜辣酱，在辣味的根基上再加上甜酸的味觉体会，口味香醇，超辣可口，给不可以享有到纯辣味的群体给予了一个“ 新天地 ”，辣椒酱吃法，并且多种多样搭配，达到差异群体的要求。

经典的调料一定要搭配对合的食物，辣椒酱制作方法，酥皮豆腐酿是搭配每天通甜辣酱的，松脆的口味与超辣的味觉感受相碰撞，究竟会磨擦出如何的火苗呢？

宜昌辣椒酱-怎样做辣椒酱-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是一家从事“ 软哨油辣椒，豆豉油辣椒，牛肉油辣椒，鸡肉油辣椒 ”的公司。自成立以来，我们坚持以“ 诚信为本，稳健经营 ”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“ 高山老农 ”品牌拥有良好口碑。我们坚持“ 服务至上，用户至上 ”的原则，使高山老农在调味酱中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！