

# 绵阳辣椒酱 怎样做辣椒酱 高山老农

产品名称	绵阳辣椒酱 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

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拿开外盖，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)

四：将坛子置放在荫凉干燥处，一个星期以后美味可口的辣椒酱就要做好了。还记得使用过辣椒酱以后要记住把锅盖盖好，按时给坛沿放水

随着人们的生活环境愈发的好了以后，人们对生活品质的要求不断提高。越来越多的食物，变得脱离了食物的本质，怎样做辣椒酱，变得花哨了起来。花哨的包装、花哨的食物、花哨的添加剂和花哨的口感.....虽然食物的价格变得越来越高，但是却不再是我们记忆中的味道。

### 蒜蓉辣椒酱

作法：

新鲜的朝天椒，配几个红尖椒（爱吃辣椒的人能够只用朝天椒），500克西红柿，一块姜，两边蒜头。之上各种各样各自放搅拌机搅拌成粘稠。炒菜锅加水一小碗，用低火煮，各种各样糊入锅中，熬酱（蒜末留一半后放）边熬边放盐，糖（少量），白醋小半瓶。谨记要不断用勺拌和防止黏锅，由稀转稠就可以关爆火，随后用点鸡精，再把剩余的蒜末倒入，凉后装罐。

小提示：

这类辣椒酱能够和市面上的那类的蒜末辣椒酱不相上下。还有一个技巧便是捞一小块泡菜坛里酸掉牙齿的老萝卜和西红柿一起搅，酱的气味尤其香。花生辣酱

作法：

干辣椒25克，熟花生150克，麻椒40粒，食用油适当，咸盐2勺，鸡精少量。将辣椒和麻椒烘干处理，捣烂成碎屑；熟花生褪皮，随后，将花生仁捣烂；将捣烂的3种原料添加咸盐，鸡精搅拌均匀；炒菜锅容易上火，食用油烧造七分热，拌好的原料倒进锅中，用筷子煸炒，辣椒酱吃法，这时候会出现呛鼻子的甜味冒出，随后添加小半碗清水（如把握不太好温度得话，在倒进辣椒的与此同时，就加上清水）。盖紧盖子，走红焖，逼出水分，辣椒酱做法，熬至浓稠状。出锅，晾冷，将搞好的花生辣酱装进一个玻璃瓶子中，随吃随取。

小提示：

此酱作法简易，成本费便宜，原料便捷，既美味又高。嗜食辣者可采用甜味十足的朝天椒作原料，也可加剧辣椒份量；如不喜欢食辣，可采用一般辣椒。除花生仁外，白芝麻，核桃仁，葵瓜子都可以以此方式制做成辣椒酱。

辣椒酱有袋装和瓶装二种杀菌方法可分成水浴式和喷洒式杀菌线，可跟据包装方式的不一样来选用相对应的机器设备，袋装辣椒酱是耐热包装袋子，可立即杀菌解决，省掉了预热阶段，绵阳辣椒酱，而瓶装辣椒酱直接接触开水会产生爆瓶的风险，因而要先开展预热-杀菌-急冷-制冷解决，整个机械选用304不锈钢板材制做，杀菌温度和速率可依据技术规定设置。

绵阳辣椒酱-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实力不俗，信誉可靠，在贵州 安顺 的调味酱等行业积累了大批忠诚的客户。高山老农带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！