

酒泉辣椒酱 选择高山老农 辣椒酱吃法

产品名称	酒泉辣椒酱 选择高山老农 辣椒酱吃法
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，辣椒酱品牌，全是非常爱吃辣椒，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，辣椒酱做法，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.花椒.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)

香辣牛肉酱是采用特色美食豆腐脑碰水的传统工艺结合的科研冷冻性，精选辣椒，花椒，白胡椒粉，芝麻，植物油及宝贵自然调味料高精度配置而成的一种酱。具有川湘的麻辣香特点，酒泉辣椒酱，味容貌鲜，意犹未尽悠长，营养元素多种多样，有健脾健脾，提升食欲的功效。是烹制各式各样四川菜及各式各样凉菜，中式点心的理想调味料，是家居家具旅游度假的方便快捷妙品。辣椒酱的功效与作用

1.解热1，辣椒辛热，能够依据流汗而降低人体温度，并缓解全身上下关节痛疼，因此具有很强的解热作用；

2.辣椒的成份辣椒素是一种抗1氧化化合物，它可阻止有关细胞的新陈代谢

3.提高食欲，帮助消化：辣椒显著的香清甜味能刺激口水和胃液的新陈代谢，提高食欲，促进胃肠胃肠

功能，帮助消化；

4.瘦身减肥，辣椒带有的辣椒素，能够促进人体脂肪的新陈代谢，防止人体人体脂肪积存，有利于瘦身减肥预防病。

朝天椒储存方式

许多朋友们都喜欢吃辣椒酱，但人了解怎么让辣椒酱可以存放更长的时间，下边介绍一些随意的方式：

待辣椒酱制冷后，装在使用过的密封瓶（事前清理整洁）或别的玻璃瓶内，放满后用盖上严（要是没有盖，辣椒酱吃法，可以用塑料盒子或塑料袋封在瓶子上，用橡皮筋或别的绳索扎牢）。那样就可以随用随吃完。因为存放辣椒酱的玻璃瓶上边有一层辣椒油遮盖，那样可以维护辣椒酱不霉变，可以长期性存放。

酒泉辣椒酱-选择高山老农-辣椒酱吃法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位于贵州省安顺市镇宁县大山乡大山中学往前600米。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前高山老农在调味酱中享有良好的声誉。高山老农取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。高山老农全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。