

# 高山老农油辣椒销售 认准高山老农 宿迁高山老农油辣椒

产品名称	高山老农油辣椒销售 认准高山老农 宿迁高山老农油辣椒
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

### 辣椒酱高山老农油辣椒

一、材料（一）原料原料主要有新鲜肉、干香菇、干辣椒、川味干豆豉、菜籽油。（二）辅料辅料主要有丁香粉、桂皮粉、八角粉、蒜粉、花椒粉、香、姜粉、生蒜、盐、白糖、I + g、鸡精。二、基础配方干豆豉18%、牛肉17%、香菇7%、干辣椒25%、丁香粉0.02%、黑胡椒粉0.05%、八角粉0.03%、香粉0.05%、花椒粉0.2%、桂皮粉0.02%、姜粉0.2%、酱油2%、盐0.5%、鸡精0.6%、白糖0.3%、菜籽油65%。此配方制作出的辣椒酱香辣适口，豆豉、牛肉、香菇的香味突出，辣椒酱的颜色鲜亮，有光泽，是一种集营养和美味为一体的酱类。

### 辣椒酱高山老农油辣椒

目前国内调味品市场生产消费呈上升趋势，但调味品市场缺口较大，亟待开发，海带经脱腥，配上牛肉辣椒黄酱调制的具有营养保健双重功能的调味料，既会受到广大消费者的欢迎，满足市场的需要，同时也扩大了海带的销售渠道，具有广阔的市场前景和重要的现实意义。一、原料干海带：要求海带质嫩，无霉变，无蛀虫，无异味，含绿色部分；牛肉：要求新鲜牛肉，符合食品卫生标准市售鲜牛肉；辣椒：要求成熟鲜红辣椒，高山老农油辣椒销售，无霉变，无蛀虫，无杂质；金黄酱：要求黄豆制市售黄豆酱。辅料、味精、白酒、白糖、白醋、熟芝麻、大蒜、生姜、香辛料均无霉变、无异味。海带酱的制备（一）工艺流程干海带 挑选 干蒸 浸泡 漂洗 切分 除砂 水洗 破碎 海带酱。（二）操作要点原料预处理：选用含水量20%以下的淡干一、二级海带作为原料，去除附着于海带表面的草棍、泥砂等。干蒸：0.1MPa干蒸40min，以达到软化和部分脱腥的目的。在隔水高温状态下，与褐藻酸及钙盐发生部分酯化反应和脱羧反应导致海带软化，且在高温下，低分子呈藻腥味的含氮化合物部分逸出而减少了藻腥味。醋酸水处理：将海带浸于2%浓度的中20min，然后放置5~6h，让慢慢渗入海带体内，使海带软化，宿迁高山老农油辣椒，同时可以除掉海带固有的腥味。切分：将长海带切成8~3mm宽，8~10mm长的丝。一般采用横刀法。除砂：海带丝用除砂机除去附着的泥沙等杂物。水洗：将除完砂的海带用3%~4%的盐水漂洗1min，以除去海带表面残留的酸及粘附的污泥。此项操作，应严格控制水量和水洗时间，使海带不吸太多水分。后用清水漂洗。水洗后，海带重量为洗前的2.5倍，含水量约在70%左右，用0.05%的多聚磷酸钠溶液浸泡4h。破碎：用组织捣碎机破碎成酱，允许有颗粒存在，但不可过粗。

## 营养风味辣椒酱

本试验以花生、芝麻和花椒为辅料，对发酵后的辣椒酱进行深加工，不但提高了产品的附加值，而且给消费者带来了一种新型口味的辣椒酱产品，为产业化生产提供了一定的依据。

菜籽油加热至八分热 倒入发酵辣椒酱，待逸出辣椒酱特有香味时 加入辅料翻炒 停止加热 加入味精和 I + g 灌装 杀菌冷却 成品。

营养风味辣椒酱的配方：菜籽油添加量70%，花椒添加量3%，芝麻添加量2%，花生添加量10%，味精添加量0.5%，高山老农油辣椒怎么样，I + g添加量0.05%。杀菌工艺条件为85 ，高山老农油辣椒厂家，30min。

此配方制作出的辣椒酱香气浓郁，香辣适口，色泽红亮，花生和芝麻香味突出，口味天然，是一种集营养和美味为一体的调味食品。

高山老农油辣椒销售-认准高山老农-宿迁高山老农油辣椒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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。高山老农——您可信赖的朋友，公司地址：贵州省安顺市镇宁县大山乡大山中学往前600米，联系人：龚经理。