

高山老农辣椒酱销售 大同高山老农辣椒酱 高山老农为您服务

产品名称	高山老农辣椒酱销售 大同高山老农辣椒酱 高山老农为您服务
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

辣椒酱高山老农辣椒酱

(一) 原材料新鲜蟹味菇、新鲜红辣椒、生姜、蒜头、韭菜、和白砂糖等 (二) 配方蟹味菇35%，辣椒50%，高山老农辣椒酱批发，韭菜用量6%、3%，白砂糖2%、生姜2%、大蒜用量2%。二、工艺流程三、操作要点 (一) 原料预处理选取新鲜、无损伤、肉质致密的蟹味菇和新鲜的辣椒、韭菜、生姜、大蒜，首先去除不可食部分，高山老农辣椒酱厂家，然后清洗干净，晾干，切碎，大小控制在0.5d3左右，备用。 (二) 搅拌和装罐将切碎后的各种原料放入均质机中，加入、白砂糖搅拌均匀，装入玻璃罐中密封。 (三) 发酵和灭菌将密封好的玻璃罐放在阴凉无风处，静置20d后，分装于玻璃瓶中，进行微波低温杀菌处理，得成品。

辣椒酱高山老农辣椒酱

鱼类辣椒酱本产品是选用干红辣椒和草鱼制做成的鱼丸后加上辅材开展调料和翻炒等生产工艺而成一种口感出众的辣椒酱，进而进一步充实了辣椒酱的特点。一、原材料 (一) 原料新鲜的草鱼、干红辣椒。 (二) 辅材豆油、盐、姜片、麻椒、玉米淀粉、鸡精、芝麻、花椒面、生姜粉、丁香花粉、桂皮粉、八角粉、红曲粉。二、生产流程及使用关键点干红辣椒去辣椒籽，用水清洗脏物。用180 的温度翻炒酱汁。草鱼屠宰，将鱼身洗干净，除去剁椒鱼头、内脏、鱼身、鱼片，去鱼骨头、鱼刺、鱼膘。称量4份 (50g) 相等的草鱼，泡浸在0.8%浓度值的花椒水中 (20)，不断25min。浸洗：用冷水占朝天椒2倍的量，浸洗5~15min，洗掉鱼的身上剩下的血夜、黑膜、腥味儿物、骨屑质等脏物。随后在器皿里将鱼类捣烂成碎泥，先后添加玉米淀粉、动物油、盐。搅拌均匀后做成小鱼丸，在电磁炉锅里将鱼丸煮开。这时鱼丸加温标准应挑选在90 下加温5~10min。盛出制冷，放进吹干箱中于70 上下吹干4~5h。在制做小鱼丸时加上3%、动物油4%，木薯淀粉5%的前提下进行的鱼丸延展性好，口味也不错，感观得分比较好。防腐冷藏：将辣椒酱装进瓶中放进电蒸箱于120 杀菌30min后添加0.4g/kg山梨酸钾食品防腐剂。通过试验得出以下结论：，鱼类辣椒酱的佳：鱼丸用量为18%，豆油用量为50%，辣椒干用量为20%，姜片用量为1.5%，盐0.5%，此制做的辣椒酱麻辣适中，咸淡适中，颜色鲜红色，有光泽度，是一款口味出众，营养丰富的辣椒酱。这款辣椒酱不但口味，颜色鲜红色光亮，麻辣味突出，更合乎目前我们追寻的营养成分辣椒酱的要求，坚信也会在辣椒酱销售市场具备丰富多彩的经济价值。

牛肉的解决（一）生产流程新鲜的牛肉 清洗 切丁 煮制 制冷预留。（二）实际操作关键点牛肉清理、切丁：选新鲜的牛肉，以流动性水清洗去肉外表的血污、木渣以及他残渣。去除肌肉筋膜、淋，用切肉机切割成6mm上下小傅。煮制：牛肉丁下锅，加凉水，添加精盐、生抽、白砂糖，后放进调料包，其推广占比为：牛肉1000g，精盐100g，生抽60g，白砂糖60g，高山老农辣椒酱销售，八角茴香、桂皮各10g，五香粉、生姜片适当。先以大火烧开，5min后，大同高山老农辣椒酱，改成文火保持微沸2h，以使牛肉丁酥烂，后取下调料包。（三）基本熟芝麻8%，白糖3%，纯粮酒1%，鸡精2%，调味料2%，鲜姜末1%，蒜末1%，葱末1%。

高山老农辣椒酱销售-大同高山老农辣椒酱-高山老农为您服务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。